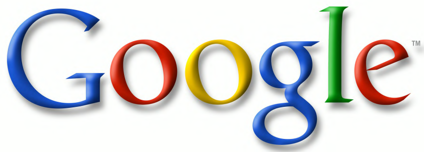




LE CAFÉ
LE CHOCOLAT, LE THÉ

PAR

LE DOCTEUR A. RIANT

[illegible]



[illegible]

PARIS

LIBRAIRIE HACHETTE ET Cie

79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

1880

LE CAFÉ
LE CHOCOLAT, LE THÉ

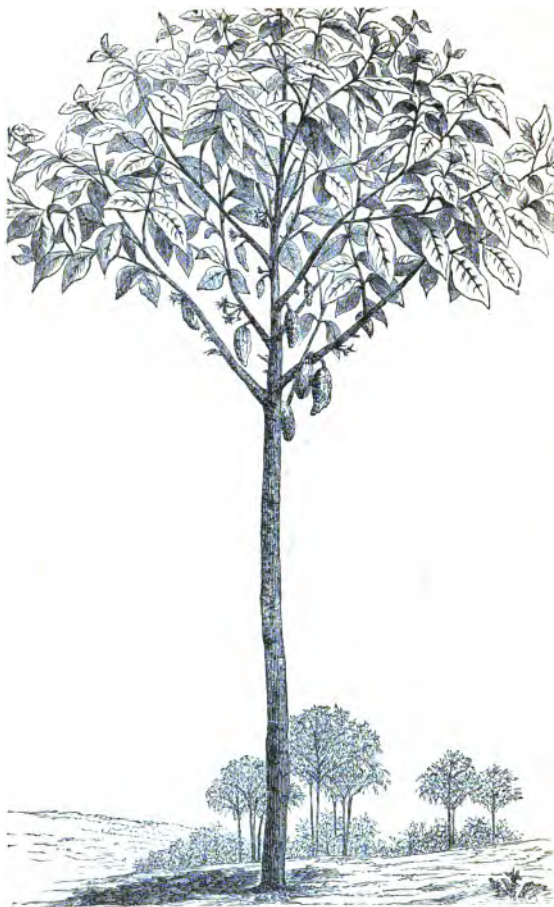


Fig. 9. — Le Cacaoyer.

LE CAFÉ

LE CHOCOLAT, LE THÉ

PAR

LE DOCTEUR A. RIANT

Ouvrage contenant 30 figures

TROISIÈME ÉDITION

PARIS
LIBRAIRIE HACHETTE ET Cie
79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

1880

PRÉFACE

Le café, le chocolat, le thé, paraissent aujourd'hui sur toutes les tables.

Repas, ou compléments plus ou moins obligés de nos repas, ces boissons, par leur parfum agréable, par l'influence de l'usage, de la mode, par l'attrait des réunions dont elles sont le prétexte ou l'accompagnement, ont pris une place singulièrement importante dans notre alimentation comme dans nos habitudes.

Combien peu cependant, parmi ceux qui en font journellement usage, connaissent l'histoire, l'époque de l'importation, les difficultés de l'acclimatation de chacune de ces boissons !

Elles sont si complétement naturalisées aujourd'hui chez nous, que notre imagination a peine à concevoir ce que nos grands aïeux pouvaient bien prendre à leur repas du matin, à la fin de leur dîner, ou aux réunions qui rapprochaient la famille ou les amis, alors que ces boissons d'origine exotique étaient encore inconnues.

Vulgariser une histoire aussi curieuse qu'instructive, mettre sous les yeux du lecteur la description illustrée de l'arbre, de l'arbuste, qui fournissent le cacao, le café, le thé, donner quelques détails pratiques sur la préparation des boissons qu'on en tire : tel est le premier objet que s'est proposé l'auteur de ce petit livre.

En présence de la consommation toujours croissante de ces boissons, et des discussions tant de fois élevées sur leur valeur, il n'était pas sans intérêt d'examiner si le goût, si la passion du public sont justifiés, si le café, le chocolat, le thé méritent la place qu'ils occupent au budget de chacun, si la santé, elle aussi, trouve son compte à leur usage, si l'hygiène bien entendue peut les accepter ou les recommander.

Enfin, comme si le goût de plus en plus prononcé du public ne leur assurait pas déjà une source suffisante de gains légitimes, le commerce, l'industrie ont tenté parfois de centupler leurs profits, en altérant, en falsifiant les éléments, graines ou feuilles, qui servent à préparer ces boissons.

Qui ne voudrait connaître ces piéges tendus à la bourse et à la santé de chacun, pour mieux s'en défendre?

Voilà pour l'individu.

Quant à la famille, à la société.....

— Eh quoi! dira-t-on, faites-vous à cette petite graine de café, à cette simple feuille de thé l'honneur de croire qu'elles portent si loin et si haut leur influence!

— Pourquoi non?

Qui pourrait nier le rôle social des établissements que l'on appelle *Cafés*, leur influence sur les habitudes d'ordre, d'économie, de travail; l'inévitable résultat du contraste malsain de tout le luxe que l'on y voit avec l'intérieur relativement simple, modeste, que l'on trouve au retour?

Qui verrait sans effroi le chiffre de la consom-

mation de l'alcool, des liqueurs enivrantes grossir tous les jours à la faveur du café ?

La même table, le même plateau présentent au consommateur les deux boissons. Là, le café n'est plus qu'un anodin prélude, qu'un prétexte menteur pour la consommation de l'eau-de-vie, de l'alcool, sous toutes ses formes. Tel qui n'oserait s'asseoir devant une table chargée de liqueurs, n'a plus de scrupule, si à côté du petit verre figure la tasse de café... Enfin, le tabac, autre accessoire obligé du café, ne manque pas d'exciter par son âcre fumée une soif factice, et le besoin de libations nouvelles.

Dans un autre volume, nous faisons l'histoire, et nous disons l'influence de l'*alcool* et du *tabac* : ici, il suffisait d'indiquer ces dangers trop réels.

Tout autre est le rôle social du thé.

Loin de séparer la famille, il la réunit. Voyez les repas de thé en Angleterre ou en Russie. Soir et matin, chacun des membres de la famille est présent, l'usage le veut, à ces réunions dont on ne saurait contester la bienfaisante influence morale.

Chez nous, où la famille est en général moins nombreuse, moins agglomérée, moins disci-

plinée, le thé est encore une occasion de sociabilité, et peut lutter avec quelque succès contre les causes d'isolement ou de désunion.

Lorsque tant d'efforts rivalisent pour affaiblir *ou* pour briser les liens de la famille ou les rapports sociaux, ne faut-il pas faire une place honorable à ce qui tend à les resserrer, ou à les rapprocher?

A ce titre, la modeste feuille de thé, et la salutaire boisson qu'elle fournit, ne sont pas sans valeur.

Dans cette esquisse sans prétention, l'auteur a donné aux notions élémentaires, usuelles, pratiques, toute l'importance qu'elles devaient avoir, ne négligeant rien de ce qui pouvait intéresser ou servir.

Nous espérons que le lecteur voudra bien pardonner au médecin, au moraliste, d'avoir quelquefois élargi le cadre de cette étude.

LE CAFÉ

Histoire du café.

C'est une histoire curieuse à plus d'un titre que celle de cette petite graine, connue dans notre pays depuis deux siècles à peine, et qui a fait tant parler d'elle, sans que les critiques des uns ou les éloges des autres aient retranché ou ajouté quelque chose à la faveur dont elle est l'objet.

La graine de café, que chacun connaît aujourd'hui, et la boisson d'un usage universel qu'elle sert à préparer, sont des importations toutes récentes en France, et même en Europe, où elles n'ont pénétré qu'au XVIIe siècle.

L'arbrisseau qui produit cette graine, et que nous décrivons plus loin, est originaire de l'Orient. Veut-on quelque chose de plus précis, on trouve, comme pour les hommes célèbres, plusieurs contrées qui se disputent l'honneur de lui avoir servi de patrie d'origine; on ne compte plus celles qui l'ont adopté.

Cependant la Haute-Égypte, l'Abyssinie, et particulièrement la province de Kaffa paraissent avoir été le sol natal du caféier.

Un écrivain anglais raconte que les peuplades sauvages de ce pays furent les premières qui firent usage des grains de café. La préparation qu'elles leur faisaient subir différait quelque peu de celle que nous y avons substituée plus tard.

Le grain, broyé, pulvérisé, mélangé avec de la graisse, était réduit en pâte, que l'on divisait en petites boules. Ces boules, au nombre de deux ou trois, formaient la ration alimentaire de chaque individu, dans les excursions ou à la guerre.

Ainsi, le café aurait été un aliment avant d'être une boisson. On verra plus loin s'il a perdu tout à fait la première qualité en passant sous la nouvelle forme que nous connaissons.

De la Haute-Égypte, le café aurait été transporté en Arabie, et il n'est pas étrange que la culture si importante qu'il a reçue dans la province d'Yémen, sur les bords de la mer Rouge, ainsi que l'excellence des fruits du caféier des environs de Moka, aient pu faire prendre cette terre d'adoption pour sa véritable patrie.

Si on cherche à établir l'époque où les Orientaux eux-mêmes ont connu cette graine merveilleuse, on ne trouve pour dissiper l'obscurité qui enveloppe ces premières origines, que des légendes plus ou moins contestables.

Parmi les fables répandues à ce sujet, il en est

une qui attribue la découverte du café à un musulman du nom de Mollah Chadelly. On raconte que ce musulman, ne sachant comment vaincre le sommeil, qui venait par trop souvent interrompre ses méditations nocturnes, appela Mahomet à son aide. Le secours ne se fit pas longtemps attendre. Guidé par l'esprit du prophète, le pieux musulman rencontra un pâtre. Celui-ci lui apprit que ses chèvres, quand elles avaient mangé les baies d'un certain arbre, le caféier, sautaient et bondissaient toute la nuit, sans pouvoir dormir. La leçon ne fut pas perdue. Le musulman prépara avec ces baies une infusion qui lui procura, comme aux chèvres, une excitation toute spéciale : il dormit moins... et sans doute il pria mieux.

Le parfum du café est trop pénétrant pour que l'usage de cette précieuse liqueur ait pu rester longtemps un secret. Le café passa de la table du musulman à celle des derviches, puis à celle des docteurs de la loi, et, de proche en proche, il se répandit partout dans tout l'Orient.

Une autre tradition attribue la découverte des propriétés du café au prieur d'un couvent de Maronites.

Un grand nombre de légendes ont été transmises sur les origines de l'usage du café; presque toutes font allusion à cette merveilleuse propriété qu'il possède d'éloigner le besoin du repos, et attribuent le premier usage de cette liqueur à des religieux obligés de lutter contre cet ennemi de la

prière et de la méditation nocturnes, le sommeil.

Que ces histoires soient vraies ou controuvées, le fait est qu'à la fin du XVIe siècle, les Arabes vendaient du café dans les rues de la ville du Caire.

Après la propagande, la persécution.

Ceux-là mêmes qui avaient exalté les propriétés du café, en devinrent les ennemis. Le café, qui devait servir à tenir éveillés prêtres et fidèles, avait bientôt fait abandonner les temples pour les boutiques où l'on débitait la boisson nouvelle. Mais comment la prohiber? La religion de Mahomet défend l'usage du vin : le café est assimilé au vin, et, sous prétexte qu'il est aussi une liqueur enivrante, le voilà rigoureusement interdit.

Persuasion, prohibition, tout fut en vain mis en œuvre contre la liqueur à la mode : on eut recours à la violence.

Un écrivain arabe raconte que, vers 1538, des buveurs de café furent surpris dans une boutique, saisis, mis en prison, et que, le lendemain matin, ils ne furent mis en liberté qu'après avoir reçu chacun dix-sept coups de bâton.

Il était défendu de boire du café, même chez soi, et les peines les plus ignominieuses furent infligées aux contrevenants.

Comme il arrive toujours, la rigueur de la persécution dont le café était l'objet n'eut d'autre effet que d'en populariser l'usage. Chacun voulut prendre la liqueur prohibée. Quant à ceux qui la prohi-

baient, ils s'aperçurent bientôt qu'ils avaient mieux à faire que d'user d'inutiles et improductives rigueurs : ils taxèrent les vendeurs de café, et cessèrent désormais de lutter contre une passion qui devenait une source assurée de gros revenus.

Les choses marchèrent si bien, qu'en vingt-cinq ans, il s'était établi dans la ville du Caire plus de 2,000 boutiques où l'on vendait du café.

Du Caire, le café passe à Constantinople, où nous le trouvons en vogue vers 1560.

Enfin, il pénètre peu à peu chez nous.

C'est Louis XIV qui a bu la première tasse de café préparée en France.

Le café valait alors 140 francs la livre. On ne se doutait guère qu'il se vendrait bientôt par millions de kilogrammes, et que cette délicieuse liqueur serait un jour à la portée de tous.

Le café donna son nom aux établissements où l'on vendait la boisson nouvelle.

Plusieurs boutiques s'ouvrirent dans Paris pour la préparation et la vente du café, mais elles eurent d'abord peu de succès.

Le café réussit mieux à la cour et dans la haute société.

On cite, vers 1647, Thévenot comme un des premiers qui ait offert du café aux amis qu'il invitait à dîner.

Soliman Aga, ambassadeur de la Porte près de Louis XIV, concourut singulièrement à la vogue du café, par la magnificence tout orientale avec

laquelle il faisait servir aux dames et aux seigneurs de la cour la liqueur nouvelle.

Une femme pourtant s'éleva, dit-on, contre cette mode. Madame de Sévigné aurait affirmé que la faveur du café ne serait que passagère ; elle disait que Racine (l'auteur de Phèdre et d'Athalie) « passerait comme le café. »

On sait ce qui est advenu de cette double prophétie, ou plutôt de cette boutade, peu authentique, au reste, car on n'en trouve aucune trace dans les lettres de cette femme d'esprit, qui, loin d'en médire, faisait volontiers usage de cette liqueur.

Racine a conservé dans notre théâtre et dans notre littérature une place que nul ne songe à lui contester ni à lui enlever. Les médiocrités dont s'affole, à toute époque, un public blasé et ignorant n'ont rien à voir avec la littérature saine et les œuvres de goût qui font la gloire et l'honneur du pays.

Quant au café, s'il fallait continuer cette comparaison, mise on ne sait pourquoi ni par qui sur le compte d'un esprit aussi distingué, il a trouvé partout des amateurs capables d'apprécier la finesse de son arôme. Leur engouement va même jusqu'à savourer, sous le nom de café, un breuvage où, comme nous le verrons plus loin, la fève d'Arabie n'entre plus pour rien, et dont la chicorée, ou des substances plus modestes encore, font presque tous les frais.

Accueilli en France avec une grande faveur, le café s'introduit également en Angleterre.

C'est en 1652 que le café apparaît à Londres pour la première fois. Un marchand du nom d'Edwards avait rapporté d'Orient quelques balles de café, et emmené avec lui un serviteur grec habile à préparer la boisson nouvelle. La foule assiégeait le domicile d'Edwards. Bientôt le serviteur ouvrit lui-même boutique dans *Newman's Court Cornhill*, là précisément où, dit l'auteur anglais d'une notice sur les propriétés du café, se trouve aujourd'hui le *Virginia coffee-house*.

Cependant les boutiques où se vend le café vont faire concurrence aux tavernes où se débitent les boissons alcooliques, le genièvre et l'eau-de-vie.

Plus soucieux de faire des hommes des instruments dociles de sa puissance, que d'exciter dans les esprits une généreuse mais inquiète ardeur, Cromwell fait fermer les cafés, et accorde des licences aux tavernes qui distribuent les liqueurs enivrantes.

Chose étrange ! le café ne s'est pas encore entièrement relevé de ce coup. Aujourd'hui même, on a peine à trouver à Londres quelques rares établissements qui puissent être comparés avec ceux que nous possédons, et la liqueur vendue, en Angleterre, sous le nom de café est un détestable breuvage, bien peu fait pour en inspirer le goût. La préparation du café est inconnue du public anglais, et la formule est encore, à l'heure qu'il est, une sorte de mystère réservé à quelques clubs aristocratiques, ou à de rares familles qui ont vécu sur

le continent, et en ont rapporté le précieux secret.

En revanche, les débits de liqueurs enivrantes étalent à chaque pas dans ce pays leur luxe malsain. Une foule d'individus en haillons s'y presse. Le *gin*, les liqueurs fortes, voilà le breuvage que recherchent tant d'êtres dégradés, abrutis, sans pain, sans feu, sans vêtements, qui n'ont plus de force pour le travail, qui n'ont plus honte de leurs excès et de leur misère ! là aussi, est la cause de cette effroyable mortalité des villes manufacturières de l'Angleterre.

Sous les influences combinées du climat, des habitudes, de la pression de l'autorité, le café avait peu de chances de lutter avec avantage, en Angleterre, contre la passion pour ces boissons incendiaires. Il est juste d'avouer que cette liqueur fut mieux accueillie dans le grand monde, témoin ces deux vers de Pope :

« Coffee, which makes the politician wise,
And see through all things with his half shut eyes. »

« Le café qui ajoute à la sagesse de l'homme d'État, et lui donne comme une sorte de seconde vue. »

Peu de temps après que l'usage du café, importé jusque-là par les Génois et les Vénitiens, eut été introduit en France, les Hollandais réussirent à acclimater le caféier dans leurs diverses possessions, et particulièrement à Java. Plusieurs plants furent apportés, en 1710, à Amsterdam, puis du Jardin

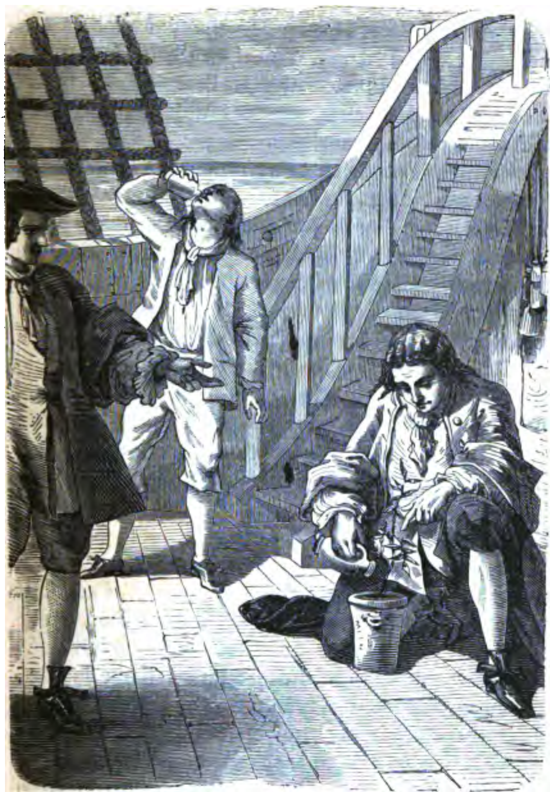


Fig. 1. — Desclieux partage sa ration d'eau avec le plant de café destiné à la Martinique.

botanique d'Amsterdam en France, dans les serres du Jardin des Plantes, d'où l'un d'eux fut transporté à la Martinique, et devint l'origine des plantations de café si considérables aujourd'hui dans les Antilles et en Amérique.

Cette histoire mérite d'être racontée. Trois pieds de café, venant du Jardin des Plantes, avaient été confiés par Antoine de Jussieu, professeur de botanique au Jardin, au capitaine Desclieux, chargé de les transporter à la Martinique (fig. 1). Deux périrent en route; le troisième ne put vivre jusqu'au terme du voyage que grâce au dévouement du capitaine qui dut partager sa ration d'eau douce avec le jeune arbrisseau. C'est celui-là même qui se multiplia de telle sorte qu'il couvrit bientôt le sol de la Martinique, de la Guadeloupe, de Saint-Domingue, de Cayenne et de la Jamaïque.

Cependant la vogue du café continuait en France, et à Paris en particulier.

A la faveur du café, le sucre commence aussi à courir les rues, le sucre, qui, jusque-là, s'achetait à l'once chez les pharmaciens. On peut bien dire : courir les rues, parce qu'en effet on voyait dans Paris, des marchands qui portaient dans la rue, sur un éventaire, un réchaud et une cafetière, en criant du café. Ceux qui en voulaient faisaient monter chez eux le marchand « qui remplissait leur tasse pour deux sous, en fournissant aussi le sucre, » dit la chronique du temps.

On verra plus loin quelle importante révolution

économique se produisit à la suite de ces modestes débuts.

Les premières boutiques où l'on vendit du café étaient assez mal tenues et assez mal fréquentées. L'une fut établie à la foire Saint-Germain, en 1672. Plus tard, il s'en installa une sur le quai de l'École, et rue Mazarine.

Procope fut le premier qui, quelques années plus tard, ouvrit un café convenable, orné de glaces, et de ces tables luxueuses qui semblent ajouter leurs séductions nécessaires aux charmes de la précieuse liqueur. C'est en face de l'ancienne Comédie-Française, que fut fondée cette maison élégante, qui existait encore dans ces derniers temps. Là, se donnaient rendez-vous les auteurs, les gens de lettres et les savants : Voltaire, Piron, Lafontaine et Fontenelle y passèrent de longues heures. La boisson à la mode n'était que le prétexte de réunions, où l'on peut dire que l'on dépensait plus d'esprit encore que de café.

Peu à peu les boutiques de ce genre se multiplièrent. A la fin du règne de Louis XV, il y avait plus de 600 cafés à Paris.

Maintenant, on ne les compte plus.

Aujourd'hui, ce n'est plus, comme au XVIII[e] siècle, l'esprit qui y attire. Un luxe, qui a dépassé toute limite, forme le principal attrait de ces somptueuses boutiques. Si l'intelligence a peu de chose à y gagner, en revanche la morale, les habitudes économiques et sociales, la santé même, ne reçoivent-

elles pas une sérieuse et réelle atteinte de ces longues heures d'oisiveté, de ces dépenses inutiles si souvent répétées, de l'entraînement du jeu, des séductions de ce faux luxe, qui font trouver la maison triste, le foyer de la famille monotone, le travail plus pénible, sans compter l'influence des liqueurs et du tabac, qui apparaissent et bientôt rivalisent avec la boisson orientale?

Il y aurait là une curieuse étude, bien faite pour tenter le moraliste, l'économiste et le médecin, où, pour être juste, il faudrait mettre en parallèle ces conséquences éloignées de la consommation ou de l'abus du café, et les avantages très-réels qui résultent de son usage.

Ce dernier point de vue sera indiqué quand nous parlerons des propriétés du café.

Nous devons nous borner pour le moment à un rôle plus modeste, à décrire la petite graine qui a été la cause inconsciente de si grandes révolutions économiques et sociales, ainsi que l'arbre qui donne naissance à ce fruit précieux.

Description.

La graine de café, que chacun de nous connaît, est une partie du fruit du caféier, dont nous avons indiqué l'origine. Le caféier est un arbre haut de 4 à 5 mètres, en forme de pyramide, toujours vert (fig. 2). Ses branches sont noueuses, son écorce grisâtre. Ses feuilles sont ovales, allongées, en forme de



Fig. 2. — Le Caféier.

lances, sinueuses sur leurs bords, pointues à leur extrémité libre; elles sont d'un vert foncé, assez



Fig. 3. — Un rameau de Caféier. A. Baies et graines.

semblables à celles du laurier. Ses fleurs sont blanches, à odeur suave, agglomérées à l'aisselle des

feuilles; elles rappellent les fleurs du jasmin d'Espagne (fig. 3). Trois floraisons se succèdent chaque année, à quelques mois d'intervalle, de sorte que les arbres sont presque continuellement couverts de fleurs odoriférantes et de fruits d'une belle couleur.

Le fruit du caféier est une baie qui, arrivée à maturité, est grosse comme une merise, de forme ovoïde. D'abord verte, elle devient ensuite rouge, puis presque noire. Desséchée, elle n'a plus guère que le volume d'une baie de laurier. Ce fruit renferme autour de deux coques, placées au centre, une sorte de pulpe jaunâtre un peu sucrée. Les voyageurs lui avaient d'abord donné le nom de *mûre des Indes*.

Dépouillé de cette enveloppe charnue, le fruit se compose de deux coques ovales, planes d'un côté, convexes de l'autre, et accolées par leur face aplatie. Leurs parois sont dures, coriaces, assez semblables à du parchemin. Chacune de ces loges contient une graine, convexe sur sa face extérieure, plane en dedans, où elle présente un sillon longitudinal très-accusé.

C'est cette graine que nous connaissons, et qui, dépouillée de ses enveloppes et réduite en poudre, sert à préparer l'infusion du café.

Quand le fruit est ainsi dépouillé de sa partie charnue et de l'enveloppe propre de chaque graine, on lui donne le nom de *café mondé*.

Le fruit entier et desséché porte le nom de *café en coque*.

On a donné, assez mal à propos, le nom de *fleurs de café* aux enveloppes des graines (fig. 4). Les



Fig. 4. — Fleurs et fruit. Café en coque.

Arabes utilisent cette partie de la graine pour préparer une boisson qu'ils apprécient beaucoup, et

qui est désignée sous le nom de *café à la sultane.*

Cette liqueur ne serait en aucune façon du goût des Européens, qui ne font usage que du café mondé.

Bien que nous ne voulions point faire ici de botanique à propos du café, nous ne saurions omettre de rappeler que le caféier appartient à la famille des *Rubiacées*, une des plus importantes du règne végétal. En effet, cette famille fournit à l'homme de très-nombreuses et utiles espèces, parmi lesquelles il suffira de citer : la garance, bien connue pour ses propriétés en teinture, (c'est un des représentants indigènes de la famille des *Rubiacées*); les quinquinas, dont l'écorce est si précieuse en médecine pour son action tonique et pour ses merveilleux effets dans les fièvres dues aux miasmes des marais; l'ipécacuanha, dont la racine possède des propriétés émétiques, qui ne sont que la plus vulgaire des vertus de cet utile médicament.

C'était assez pour illustrer la famille des rubiacées. Quand nous aurons étudié les effets si importants du café, nous reconnaîtrons que le caféier ajoute un nouveau titre à notre estime et à notre reconnaissance pour cette série de végétaux précieux.

Culture, production et consommation.

La culture du café nous présente à considérer, d'une part, son extension si remarquable, d'autre

part, ses procédés plus ou moins anciens, plus ou moins perfectionnés.

Nous avons vu de quelle partie du globe le caféier est originaire. Il n'est pas sans intérêt de comparer les origines de cette culture avec les progrès qui ont été ultérieurement réalisés.

Dans la province d'Yémen nous trouvons le type de la culture du café. Le caféier y réussit le mieux quand on le cultive à mi-côte. Les sommets des montagnes sont trop froids, et la base trop chaude. Cet arbre des pays chauds recherche néanmoins un sol humide pour ses racines. Les Arabes détournent des sources, et en amènent l'eau au pied des caféiers, plantés dans un terrain spécialement préparé pour les recevoir : c'est-à-dire dans des fosses où ont été amassées des pierres, afin d'assurer la perméabilité du sol à l'humidité si nécessaire aux racines de l'arbre.

Le caféier se multiplie de semis. A un an, les pieds de caféier sont plantés dans des trous disposés en quinconces. L'arbuste est en plein rapport dans la troisième ou quatrième année. Le caféier rapporte ainsi pendant 30 ou 40 ans. De la succession rapide de la floraison et de la fructification, il résulte que la récolte du café se fait presque sans interruption.

Les meilleures plantations de café, celles qui fournissent le café le plus estimé, sont assurément celles dont nous parlons. Cependant aujourd'hui, on cultive le café dans tous les pays chauds. Pour

que le caféier réussisse, il faut que la température soit comprise entre + 10° et + 25° à 30°. Cette culture est surtout très-prospère dans la partie sud de l'Inde, à Java, au Brésil, aux Indes occidentales.

On se rappelle que, vers 1680, les Hollandais avaient apporté le caféier à Batavia. De là, la culture de cet arbre s'étendit à tout l'archipel indien, à Java, à Ceylan, etc. On a vu également comment s'introduisit la culture du caféier dans les Indes occidentales.

Saint-Domingue, après avoir été une des sources les plus importantes de la production du café (on en exportait 35,000 tonnes en 1786), vit cesser presque complétement en 1792 ce commerce, qui depuis a fait de nouveaux et rapides progrès.

A Cuba, la culture du café a été délaissée en partie pour celle de la canne à sucre, qui y a pris beaucoup plus d'importance.

En revanche, cette culture a pris une extension très-considérable au Brésil.

Les procédés de culture en usage dans ces divers pays diffèrent peu au fond de ceux que nous avons indiqués pour l'Arabie, sauf dans les points que nous mentionnerons au paragraphe suivant, où, sans entrer dans aucun détail technique, nous ferons voir qu'aux procédés manuels et à la simplicité primitive des moyens, ont été substitués d'autres procédés plus expéditifs et plus aptes à conserver les qualités de la graine.

Aux Antilles, comme en Arabie, la culture du café prospère surtout dans les terrains placés sur le penchant des collines, et qui reçoivent des eaux de sources ou sont arrosés par les eaux pluviales.

Les deux tableaux qui suivent, empruntés à l'ouvrage de Mac Culloch[1], donnent une idée de l'importance de la culture du café, en indiquant : l'un, les quantités exportées par les différents pays de production, l'autre, la consommation dans les diverses contrées :

Exportation du café des différents lieux de production.

	tonnes
Moka, Hodeida et autres ports de l'Arabie. . .	8,000
Java	55,000
Sumatra, et autres ports de l'Inde non anglaise.	8,000
Brésil.	160,000
Haïti.	16,000
Cuba et Porto Rico.	7,000
Indes occidentales britanniques	2,000
Inde et Ceylan.	38,000
Indes occidentales anglaises.	2,000
Indes occidentales françaises et île Bourbon . .	2,000
Total. . .	298,500

1. *In* Verdeil. *Industrie moderne.*

Consommation dans les diverses contrées.

	tonnes
Grande-Bretagne	16,000
Pays-Bas et Hollande.	40,000
Allemagne, Russie, et contrées autour de la Baltique	60,000
France, Espagne, Italie, Turquie et Levant. . .	55,000
États-Unis	90,000
Canada, Australie, etc.	30,000
Total. . .	291,000

Dans ce tableau, la France se trouve réunie avec plusieurs autres pays.

Quelle est sa part de consommation ?

« De toutes les nations de l'Europe, c'est la France qui, proportions gardées, consommerait le moins de café, si l'on en croit la statistique suivante :

« En Angleterre, malgré l'énorme consommation de thé qui s'y fait, chaque personne consomme, en moyenne, 1 livre 1/8 de café par an ; en Allemagne, 4 livres ; en Danemark, 5 livres 1/2 ; aux États-Unis, 7 livres ; et en France, seulement 2 livres 1/2. Mais en aucun pays la proportion n'est aussi forte qu'en Californie, où il s'en consomme 20 livres 1/2 par tête [1]. »

Au reste, la consommation, en France, va toujours croissant.

1. (*Pall Mall Gazette*, citée par l'*Union médicale* du 26 novembre 1874.)

En 1862, le chiffre de l'importation du café en France atteignait près de 40 millions de kilogrammes.

En 1867, l'importation en France dépasse 79 millions, et la consommation 47 millions de kilogrammes.

Quant à Paris, il consommait à lui seul, en 1856, 3 millions de kilogrammes, ce qui donnait environ 2 kilogrammes 800 grammes par an, par habitant.

Ces chiffres ont encore, bien entendu, augmenté depuis, dans une proportion considérable.

Relativement à la provenance du café consommé dans la capitale, voici ce que dit Husson dans son excellent livre sur *les Consommations de Paris :*

« Presque tout le café qui se consommait autrefois à Paris était tiré de nos colonies ; les cafés Martinique et Bourbon ont été longtemps les seuls qui, avec quelques parties de cafés étrangers des mêmes régions et de petites quantités de café Moka, servissent à composer la boisson aromatique devenue chère aux Parisiens. Mais la consommation venant à s'accroître, on eut recours aux cafés de l'Inde. Aujourd'hui les cafés de Java, Macassar, Padang, Samarang et Ceylan ont fait invasion dans la consommation française. D'un prix moins élevé que nos cafés des colonies, ils les ont remplacés dans une certaine mesure avec avantage. Ces cafés ne fournissent pas moins des sept dixièmes de ce qui est nécessaire à la consommation de Paris. Les cafés

de Saint-Domingue et du Brésil composent deux autres dixièmes; la Martinique, Bourbon et la Guadeloupe nous expédient le surplus. Quant au véritable Moka, il n'en vient à Paris que des quantités à peine appréciables. »

Récolte. — Décortication.

Ainsi que nous venons de le dire, les récoltes se succèdent pendant presque toute l'année. Néanmoins la plus importante a lieu en mai. Le procédé le plus simple pour récolter les fruits du caféier consiste à secouer les arbres, sous lesquels des toiles ont été préalablement étendues. Les fruits mûrs tombent sur ces toiles. On expose ensuite ces fruits sur des nattes pour les faire sécher.

Ailleurs, les nègres passent chaque jour entre les rangées de caféiers, et cueillent les fruits mûrs, qu'ils réunissent dans des corbeilles de liane. C'est là le *café en cerises*. (Fig. 5).

Il s'agit ensuite de débarrasser les graines de leur enveloppe charnue. Pour cela, divers procédés sont employés.

Dans l'un, on fait passer sur les fruits un cylindre très-lourd de bois ou de fer, destiné à séparer les graines de leur enveloppe; on vanne ensuite, et on fait sécher le café.

Dans une autre variété de ce procédé, on met les fruits frais dans un moulin appelé *grage*, dont l'action détache de la graine la partie charnue du

fruit, tout en laissant la graine entourée de son enveloppe propre. On l'en débarrasse ensuite en faisant sécher le tout au soleil. C'est le café *gragé* ou *fin vert;* il a en effet une teinte verdâtre. C'est la meilleure manière de décortiquer le café.

La préparation du café dit *trempé* résulte de l'action de l'eau, dans laquelle on laisse macérer le fruit, la graine étant ensuite mise à sécher au soleil. Ce procédé donne du café grisâtre, d'une qualité bien inférieure.

Presque partout, les procédés mécaniques et artificiels ont avantageusement remplacé les procédés naturels et l'action manuelle.

Dans quelques pays, il n'est pas d'usage d'enlever l'enveloppe propre de chaque graine. Ainsi, le café de Bolivie et de Java nous arrive encore entouré de cette enveloppe parcheminée : d'où le nom de café en *parche*, sous lequel on désigne cette variété.

Variétés commerciales.

En raison de l'extension si importante de la culture du café, et des provenances si diverses de cette graine, le nombre des variétés commerciales va toujours croissant.

On peut cependant les ramener toutes à quelques types plus importants.

Le *café Moka* ou plutôt le café de l'Yémen, est la meilleure variété commerciale. C'est celle qui



Fig 5. — Récolte du café, d'après une photographie.

est la plus estimée pour la finesse et la suavité de son arôme. Malheureusement ce café est très-rarement expédié en Europe par les Arabes, qui le gardent pour eux. Il est déjà difficile de s'en procurer en Orient, à Constantinople.

On reconnaît le café Moka à ses grains ronds, petits, de couleur jaunâtre, recouverts d'une pellicule dorée.

Le *café Martinique* a un grain plus gros, plus allongé, de couleur vert tendre.

Le *café Bourbon* est petit, arrondi, verdâtre.

On distingue encore les cafés de Java, de Ceylan, de Saint-Domingue, du Brésil, de Cayenne, de la Guadeloupe, de Sumatra, de Zanzibar.

Le café dit *Moka de Zanzibar* peut jusqu'à un certain point, par la forme, la couleur, l'aspect de la plupart de ses graines, et aussi par son arôme, rappeler le vrai Moka.

Ces diverses variétés commerciales se distinguent par l'apparence extérieure, caractéristique des graines, par un arôme plus ou moins fin et agréable, et aussi par des propriétés plus ou moins actives, correspondant à des quantités variables d'un principe spécial appelé *caféine*, et dont la proportion varie d'une espèce à une autre, comme on le verra plus loin.

Le mode de décortication et les moyens de transport déterminent encore des différences parmi ces diverses variétés.

Le café qui a subi l'action de l'eau de mer est

avarié. On y trouve une assez notable proportion de sel marin, et il s'est développé à sa surface des moisissures verdâtres. Ce café a perdu son arôme et sa valeur commerciale.

Préparation du café.

La préparation de la liqueur appelée *café* comprend plusieurs points essentiels, parmi lesquels il faut noter :

1° Le choix des espèces de café ;

2° La torréfaction des grains ;

3° La pulvérisation ;

4° Le procédé par lequel on fait passer dans la liqueur les parties solubles et aromatiques de la graine ainsi traitée.

1° Choix des espèces :

Quelles espèces sont les meilleures pour la préparation du café ?

En indiquant les variétés commerciales du café, nous avons déjà signalé la supériorité du café Moka. Mais il n'est pas seulement d'un prix fort élévé, il est aussi très-rare. Depuis quelques années, il est remplacé en France par le café dit Moka de Zanzibar. Le prix en est encore assez élevé.

On a été amené à combiner certains mélanges qui réalisent, autant que possible, les conditions désirables de prix et de goût.

En mélangeant 250 grammes de Moka ou de

Zanzibar, 250 grammes de Bourbon et 500 grammes de Martinique, on obtient un très-bon résultat.

Un café moins cher, mais un peu moins aromatique, est fourni par un mélange à parties égales de café Bourbon et de café Martinique.

2° Torréfaction.

La médecine emploie le café vert ou cru à titre de médicament.

Les grains de café destinées à préparer la boisson aromatique que chacun connaît, doivent avoir été préalablement soumis à l'action du feu, ou brulés à un certain degré; c'est ce qu'on appelle la torréfaction du café. Faite avec soin et au degré convenable, cette opération développe l'arôme du café, augmente son volume et la solubilité de ses principes; elle accroît ses propriétés nutritives.

Comment se fait cette opération?

Le moyen le plus grossier consiste à mettre le café, préalablement vanné et dépouillé des pellicules, brûler dans une poêle. Il est bien préférable de se servir d'un cylindre en tôle, traversé par une tige dont les deux extrémités reposent sur un fourneau, chauffé de préférence au charbon de bois. Une manivelle communique au cylindre et à son contenu un mouvement de rotation, qui permet à tous les grains de venir se mettre en contact avec les parois échauffées du cylindre. Quand le café dégage une fumée abondante, quand le grain pétille, brunit et répand une odeur agréable, caractéristique, l'opération est terminée. Le café est ensuite versé

hors de l'appareil, et étendu en couche mince sur une surface où il puisse promptement refroidir.

Un industriel a inventé une *brûloire* plus parfaite encore. Cet instrument maintient tous les grains de café à une petite distance des parois de tôle du cylindre, au moyen d'un canevas métallique, fixé dans l'intérieur de l'instrument; les grains ainsi brûlés dans un bain d'air chaud, ne venant plus se mettre en contact avec les parois surchauffées, sont soumis à une torréfaction plus régulière, plus égale.

La torréfaction augmente notablement, — de près d'un tiers, — le volume des grains de café. L'opération, bien faite, ne doit pas enlever au café plus de 15 à 20 pour 100 de son poids,

La température à laquelle sont soumis les grains de café ne doit pas dépasser 200 à 250 degrés.

Cette règle générale exige encore, dans l'application, que l'on tienne compte de l'espèce de café sur laquelle on opère.

Ainsi, par exemple, le Moka et le Zanzibar ne doivent pas dépasser la teinte rousse.

On peut pousser l'opération plus loin pour le café Bourbon et pour le café Martinique.

Il est donc important de torréfier séparément les différentes espèces de café, chacune exigeant une température spéciale pour la perfection de l'opération.

Poussée trop loin, la torréfaction développe une odeur âcre, qui n'a plus rien de cet agréable par-

fum que répand le café, quand on le brûle au degré convenable, et à propos duquel Rousseau disait un jour à Bernardin de Saint-Pierre : « Voici un parfum que j'aime beaucoup : quand on brûle du café dans mon escalier, j'ai des voisins qui ferment leur porte ; moi, j'ouvre aussitôt la mienne. »

On comprend toute l'importance de ces précautions, quand on pense que le café renferme, outre la *caféine* (principe alcaloïde qui contient environ 30 p. 100 d'azote), des substances grasses, des essences aromatiques à odeur suave, et des sels de fer et de potasse.

La torréfaction modifie singulièrement la constitution chimique de ces nombreux éléments ; elle détruit les uns, combine diversement les autres, et développe ou altère, suivant le degré où on la pousse, l'arôme du café, ainsi que ses propriétés nutritives.

Cette opération doit donc être l'objet d'une attention toute spéciale. La plupart du temps, le soin en est laissé aux marchands de café, qui abandonnent à des manœuvres cette préparation, exécutée en général sans intelligence et sans guide. Ils n'obéissent qu'au désir de satisfaire le goût du public, qui veut du café noir quand même, ou à la crainte qu'une torréfaction poussée trop loin ne diminue trop le poids de la marchandise.

3° Pulvérisation :

Le café torréfié, il s'agit de le réduire en poudre. Les Orientaux pilent les grains de café au moyen

de mortiers et de pilons de bois. A la longue, ces instruments s'imprègnent de l'essence parfumée du café, et acquièrent alors une grande valeur.

Dans notre pays, il est d'usage de moudre le café dans de petits moulins, qui font très-bien et très-rapidement cette besogne.

Cependant on a agité la question de savoir si le café pilé était supérieur au café moulu.

Cette question de haute gastronomie ne pouvait avoir un juge plus compétent que le célèbre auteur de la *Physiologie du Goût*, Brillat-Savarin. « Il m'appartenait, dit-il, de vérifier laquelle des deux méthodes était préférable ; en conséquence j'ai torréfié une livre de Moka, je l'ai séparée en deux portions égales, dont l'une a été moulue et l'autre pilée ; j'ai fait du café avec l'une et avec l'autre des poudres, j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'y ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une égalité parfaite, j'ai goûté ce café et l'ai fait goûter par les plus gros bonnets : l'opinion a été que celui pilé était évidemment supérieur à celui moulu. »

L'usage n'a pas sanctionné cet arrêt, et nous continuons à moudre notre café.

Le café torréfié, et surtout le café en poudre, doit être conservé à l'abri de l'humidité, dans des vases hermétiquement fermés. Mieux vaudrait encore ne moudre à la fois que la quantité de café destinée à être employée immédiatement. Car l'arôme du café

est très-volatil ; il s'altère par le voisinage d'autres matières odorantes ; enfin, il se détruit par l'action chimique de l'air. On sait en effet que l'air, en oxydant certaines substances aromatiques, les transforme en d'autres corps tout-à-fait privés d'odeur. Les essences de citron, de bergamotte, de térébenthine, d'amandes amères, par exemple, passent, au contact de l'air, à l'état de corps nouveaux, résines ou acides, et cessent alors de dégager ces odeurs parfumées qui les caractérisaient avant cette transformation.

4° Infusion :

La poudre obtenue par le moulin ou le pilon doit être ensuite soumise à l'action de l'eau. Ici encore plusieurs procédés se présentent.

Faut-il faire bouillir cette poudre avec l'eau, c'est-à-dire opérer par *décoction ?*

Ou bien verser simplement l'eau bouillante sur la poudre, c'est-à-dire employer le procédé par *infusion ?*

Enfin suffit-il de laisser l'eau froide en contact avec la poudre, afin qu'elle se charge, pendant cette macération, de tous les principes du café ?

Cette dernière préparation, la *macération*, demande trop de temps, de 8 à 10 heures environ ; c'est donc un moyen peu pratique.

Pour juger le procédé par décoction, il suffit de savoir que le principe aromatique du café s'altère déjà à partir de 50 ou 55 degrés. Que sera-ce si on le soumet à la température de 100 degrés, si on le

fait bouillir? On obtiendra alors une liqueur complétement dépourvue d'arôme, d'une amertume horrible.

L'infusion est donc le procédé qu'il convient d'employer.

On verse sur la poudre de l'eau bouillante, dans la proportion d'environ 1 litre d'eau pour 100 ou 120 grammes de café.

Le vase où l'on opère n'est pas sans importance. Les Orientaux se contentent de verser de l'eau bouillante sur la poudre aromatique contenue dans leurs tasses. Ils obtiennent ainsi un café très-parfumé, mais où la poudre reste en partie en suspension. Ce breuvage épais, trouble, serait peu apprécié chez nous.

En Europe, on se sert de cafetières à filtre, en fer blanc, ou mieux en porcelaine, instruments fort commodes, qui donnent rapidement une liqueur très-parfumée et très-limpide.

L'usage de cet instrument est des plus simples. On met sur la grille du filtre la quantité de café nécessaire, environ une cuillerée à café de poudre pour une tasse d'eau ; le fouloir disposé sur la poudre, on place la grille supérieure, sur laquelle on verse l'eau bouillante, et on ferme le couvercle. La filtration s'accomplit, et pour que le café ne refroidisse pas, l'instrument est plongé dans un bain-marie d'eau bouillante pendant l'opération.

Le café ainsi préparé est très-odorant, parce que l'infusion se fait en vase clos, et à chaud, la cha-

leur développant l'arôme de la graine. Ces appareils ne laissent rien échapper du parfum du café. La liqueur est très-limpide, parce que la grille du filtre est percée de trous assez petits pour permettre l'écoulement du liquide de l'infusion, sans laisser passer aucune parcelle de poudre. Une petite rondelle de flanelle, placée sur la grille du filtre, permet d'obtenir une liqueur d'une limpidité plus parfaite encore.

Si l'économie oblige à utiliser le marc du café, on doit bien se garder de le faire bouillir, ce qui ne donnerait qu'un liquide âcre et noir; il faut verser dessus une nouvelle quantité d'eau chaude, ou mieux d'eau froide.

L'infusion faite, on ne laissera pas le marc dans le filtre, ni la liqueur dans la cafetière de fer blanc. Pour peu que celle-ci fût en quelques points dépouillée de la couche d'étain qui recouvre le fer, le tannin du café, se combinant avec le métal du vase, formerait de l'encre, et communiquerait à la liqueur une couleur noire et une saveur d'une amertume peu agréable.

A côté de cet instrument, si commun dans tous les ménages aujourd'hui, il faut mentionner un appareil fondé sur un principe établi par Babinet (la cafetière Penant).

Il se compose de deux vases ; l'un, en porcelaine, contient l'eau à bouillir; une lampe à esprit de vin est placée au-dessous. D'autre part, un vase en verre reçoit le café en poudre : il communique avec

la bouilloire par un tube métallique, dont l'orifice est placé au-dessus du niveau du liquide. Quand le liquide entre en ébullition dans la bouilloire, la pression produite par la vapeur dans l'appareil fait monter rapidement dans le tube l'eau bouillante, qui est ainsi énergiquement refoulée à travers le café. Cette première partie de l'opération accomplie, le vide est opéré dans la bouilloire, et la filtration se fait aussitôt dans les meilleures conditions.

Cet appareil, assez élégant du reste, permet de préparer le café sur la table même, et en quelques instants.

Ceux qui veulent prendre du café bien préparé ne doivent pas dédaigner de surveiller, et, au besoin, de diriger les diverses parties de cette délicate opération. Il y a vingt-cinq ans, le nombre était grand des amateurs pour qui torréfier ou moudre leur café était un plaisir, et qui tenaient à préparer eux-mêmes cette boisson. Ils pouvaient dire avec Delille parlant du café :

« Que j'aime à préparer ton nectar précieux !
« Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux. »

Aujourd'hui, on y regarde de moins près, on est moins délicat, et on abandonne au premier venu, et au plus ignorant, la préparation d'un breuvage que l'on prend de confiance, par mode plus encore que par goût.

Quel que soit l'appareil employé, on ne saurait

avoir des soins de propreté trop minutieux pour tous les objets qui servent à la préparation du café.

La cafetière doit être bien lavée, et séchée aussitôt après qu'elle a servi.

L'infusion, pour être parfaite, ne sera jamais préparée d'avance; car l'arôme du café se perd rapidement. Est-il nécessaire d'ajouter que le café réchauffé ne serait qu'une liqueur détestable ?

Conservation du café en liqueur, ou le café instantané.

La préparation du café demande un certain temps, elle exige plusieurs vases ou instruments, et, comme on l'a vu, elle se compose de plusieurs opérations assez longues et assez minutieuses. En voyage, en campagne, et même parfois en dehors de ces conditions exceptionnelles, cette complication devient une sérieuse difficulté. Sans doute en emportant ou en conservant le café brûlé, moulu, dans des boîtes hermétiquement fermées, on gagne déjà du temps, et on simplifie beaucoup l'opération. On a voulu mieux encore. Ne serait-il pas possible de réduire la préparation du café à un simple mélange, aussi facile à faire que celui de l'eau et du vin ? L'industrie a tenté la réalisation de ce vœu.

Plusieurs essais ont été faits, et le commerce prépare et vend différentes espèces de liqueurs de café concentré, essences de café dont une petite

dose déterminée, versée dans une tasse d'eau bouillante, doit donner un café d'une préparation instantanée. Inutile de demander si cela vaut le café fait suivant les règles indiquées plus haut ? Quand on emploie ce procédé, c'est faute de pouvoir se servir de l'autre, et l'on a pour but la rapidité de l'opération et non la perfection du résultat. Il faut se déclarer satisfait, quand on obtient ce que l'on a recherché.

On a également préparé un sirop de café pouvant servir aux mêmes usages.

Les quantités employées sont :

Eau.	1000	grammes
Sucre.	1500	—
Café.	120	—

La préparation de ce mélange se fait par infusion du café dans l'eau bouillante ; elle demande six heures pour être parfaite.

Trente grammes de ce sirop dans une tasse d'eau bouillante donnent immédiatement un très-bon café.

Ce sirop est facile à conserver et à transporter ; cette préparation conserve bien l'arôme du café.

Mélanges. — La chicorée.

Nous parlerons plus loin de certains mélanges exécutés frauduleusement par les marchands ; il s'agit ici d'une addition volontaire, connue, ac-

ceptée, recherchée même par la masse des consommateurs. Combien d'entre eux achètent sciemment de la chicorée, pour donner à leur café une couleur plus foncée, ou des propriétés qu'ils supposent moins irritantes !

D'où peut venir un pareil usage ?

Le prix exorbitant du café au commencement du siècle avait conduit à introduire une notable quantité de chicorée dans la préparation de la liqueur. L'habitude d'une infusion noire a sans doute rendu le consommateur exigeant, et quand l'industrie ne vient pas servir son goût, en opérant elle-même frauduleusement ce mélange, c'est l'acheteur qui volontairement et par choix, ajoute de la chicorée à son café, sous prétexte d'en rendre l'infusion plus agréable à l'œil, au goût, ou même plus hygiénique.

On verra plus loin à quels chiffres s'élève la production de la chicorée destinée à cet usage, et avec quel empressement le commerce flatte le caprice du public, même au delà de ses limites, et combien même souvent on est ingénieux à lui prêter un goût qu'on a trop d'intérêt à exagérer et à satisfaire.

Quoi qu'il en soit, les effets d'une infusion, en tout ou en partie préparée avec de la chicorée, même la plus pure et la meilleure, ne peuvent en rien être comparés à ceux de l'infusion de café. La chicorée, sans être malsaine, ne contient pas la moitié de la quantité de matières azotées nutritives que contient le café. En outre, l'infusion qu'elle

donne est dépourvue de l'arôme qui est si développé dans la graine du caféier.

Sans doute, on obtient ainsi un breuvage foncé, aussi noir qu'on peut le désirer, mais qui, au lieu d'un utile et agréable stimulant, ne constitue plus qu'une liqueur aussi lourde qu'indigeste.

Aussi ne faut-il pas s'étonner de voir le café si diversement jugé. Tel, qui prend du vrai café, en vante avec raison les heureux effets. Tel autre impute au café des torts dont il n'est pas coupable.

A côté du café plus ou moins mélangé, ou dont la chicorée a pris la place, il faut mentionner les diverses poudres, vendues sous le nom de *café indigène*, nom qui écarte l'idée de fraude, puisque l'acheteur tant soit peu intelligent est prévenu que ce qu'il achète ne conserve plus le nom de café qu'avec une épithète : correctif qui doit éveiller toute sa méfiance.

En effet, sous le nom de *café indigène* se placent des préparations multiples, où peuvent entrer, soit de la chicorée seulement, soit l'une quelconque ou un mélange des substances ci-après : glands de chêne, marrons d'Inde, grains d'asperge, farine de blé, orge, seigle, pois, fèves, pommes de terre, carottes, panais, betteraves, etc.

Les consommateurs qui tiennent absolument à ce que leur café se présente sous l'aspect d'une liqueur très-foncée, et qui répugnent à l'addition, même volontaire, de chicorée, trouvent dans le café

caramélisé, appelé *café de Chartres*, un moyen d'obtenir cette qualité qu'ils recherchent.

On obtient ce café en ajoutant aux grains une certaine proportion de sucre, qui pendant la torréfaction se caramélise, enveloppe et noircit artificiellement le grain et la liqueur.

Cette addition est sans aucun inconvénient pour la santé. C'est une question de goût et de prix.

Falsifications.

La Belgique et l'Allemagne nous vendent chaque année des quantités énormes de chicorée. En 1862, on a consommé en France 6 millions de kilogrammes de café de chicorée. On peut évaluer, suivant Husson, à plus de 300,000 kilogrammes la consommation annuelle de chicorée à Paris. Une seule usine, à Lille, en fabriquait, en 1856, plus de 6000 kilogrammes !

Nous venons de dire que quelques-uns des consommateurs qui achètent cette racine, en veulent et en réclament. C'est un goût qui a le droit de se satisfaire.

Mais une partie considérable de ces 6 à 8 millions de kilogrammes de chicorée se débite frauduleusement mélangée au café acheté en poudre, à des acheteurs qui ne soupçonnent ni le mélange ni la fraude.

Il y a là deux graves inconvénients : on achète au prix du café une substance d'une valeur compa-

rativement minime ; on croit prendre du café, et, au lieu de la liqueur bienfaisante et agréable, on n'a qu'une boisson fade et amère.

Encore si la prétendue chicorée était toujours de la chicorée ! Mais les marchands la trouvent encore trop chère, et ils la falsifient, Dieu sait avec quelles drogues !

Vieux marcs de café épuisés, et séchés, sciure d'acajou, tan, brique pilée, ocre rouge, foie de cheval séché et pulvérisé : voilà ce que la Commission sanitaire de Londres a découvert dans des échantillons de prétendue chicorée !

On a également falsifié la chicorée avec des substances moins répugnantes : avec des panais, des carottes, des glands, des pommes de terre, des haricots, des pois, etc.

Des fabriques s'étaient établies pour l'imitation du café en poudre au moyen d'orge torréfiée, et d'enveloppes brûlées de cacao.

Toutes les falsifications de ce genre sont prévues et poursuivies, en France, aux termes des circulaires ministérielles des 25 juillet 1853, 19 janvier 1854, et 9 mars 1855.

On se met surtout à l'abri de ces fraudes en achetant le café en grains.

Cependant l'industrie est parvenue à imiter la forme des grains de café, à fabriquer de toutes pièces du café artificiel !

On pulvérise les substances destinées à cette imitation, on les met sécher dans des moules, et on

les vend, suivant le modèle, sous le nom de café Moka, de café Martinique, etc. On est parvenu à imiter la forme, la couleur, l'aspect, le poids, de manière à ce que le plus habile puisse s'y méprendre. Inutile de dire que l'infusion d'un pareil café ne laisse pas longtemps subsister l'illusion. Mais le fabricant a prévu ce danger, et un nouveau piége est tendu au goût lui-même, par la confection de grains formés de vieux marcs de café moulés et séchés, qui, mélangés aux faux grains, faits de terre glaise, ou autres substances du même genre, donnent à l'infusion quelque chose qui rappelle de bien loin, hélas ! le goût du café véritable.

Comment se prémunir contre les falsifications dont le café est l'objet ?

Rien de plus aisé que de reconnaître le mélange de chicorée et de café. Il suffit de prendre une pincée de la poudre suspectée, de la jeter dans un verre d'eau : s'il n'y a que du café, le tout surnage ; a-t-on un mélange de café et de chicorée, on voit la chicorée se précipiter rapidement au fond du vase.

Voilà qui est à la portée de tout le monde. Il n'en est plus de même de certaines expériences délicates, exigeant des notions de chimie, ou la possession d'instruments spéciaux, de microscopes, par exemple, qui n'ont encore de valeur que pour ceux qui ont appris à s'en servir.

De ces expériences-là nous ne parlerons pas ici. Nous nous contenterons de montrer comment l'exa-

men avec un instrument grossissant permet de reconnaître les plus importantes falsifications.

La figure 6 représente l'aspect au microscope du café pur de toute falsification.

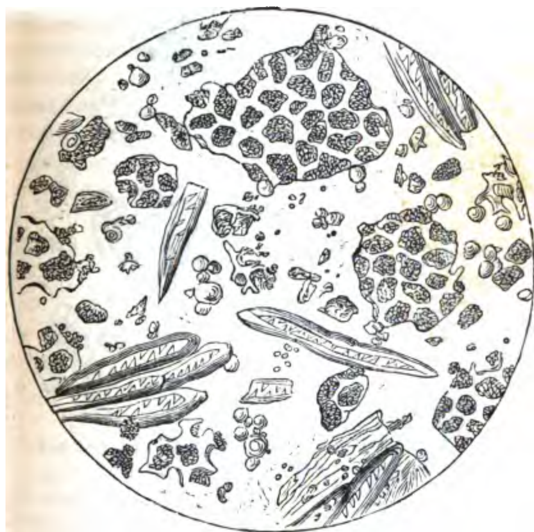


Fig. 6. — Café non falsifié.

La figure suivante montre l'aspect du café falsifié.

De la comparaison de ces deux spécimens ressortent des caractères différentiels importants.

Le microscope nous révèle tantôt des grains de

fécule de la pomme de terre, dont la présence ne peut s'expliquer dans le café que par l'addition de cette substance, frauduleusement introduite dans le café moulu.



Fig. 7. — Café falsifié. — *a*. Café. — *b*. Chicorée. — *c*. Farine de glands.

Tantôt, on constate que le café a été frauduleusement additionné de chicorée ou de farine de glands. (Fig. 7.)

Ces quelques spécimens donnés à titre d'exemples font voir comment la science, qui a souvent fourni

à l'industrie des secrets dont celle-ci s'est empressée d'abuser, sait retrouver la trace indiscutable des mélanges ou des falsifications dont les produits alimentaires peuvent avoir été l'objet.

Comme conclusion pratique, il est prudent de n'acheter son café qu'en grains, afin de le moudre chez soi, et comme, même en ce cas, toute la sagacité de l'acheteur peut être mise en défaut, c'est à lui de ne s'adresser qu'à une maison dont l'honorabilité lui inspire une légitime confiance.

Propriétés du café.

Pour apprécier les propriétés de l'infusion de café, l'exposé aussi sommaire que possible des principes les plus importants contenus dans la graine est absolument nécessaire.

L'analyse de la graine du caféier donne comme éléments principaux :

Sur 100 parties :	
Substances grasses.	de 10 à 13
Matières azotées.	de 13 à 15
Des traces d'huiles essentielles aromatiques.	
Substances minérales	de 6 à 7

Parmi ces matières azotées, dont nous allons voir la valeur au point de vue alimentaire, il en est une qui a une très-grande importance en raison des effets que produit le café sur le système nerveux : c'est

un principe alcalin, cristallisable, auquel on a donné le nom de *caféine*. Ce principe se retrouve également dans le thé.

La proportion de ce principe diffère suivant les espèces de café. Le tableau suivant, dû à MM. Boutron et Robiquet, donne les quantités variables de caféine contenues dans 500 grammes de café de diverses provenances :

	grammes
Café Martinique	1,79
— d'Alexandrie	1,26
— de Java	1,26
— de Moka	1,26
— de Cayenne	1,06
— de Saint-Domingue	0,85

Nous n'irons pas plus loin avec les chimistes dans cette analyse, qui suffit à rendre compte des effets différents des diverses espèces de café. Nous n'examinerons pas avec les physiologistes la question encore à l'étude de l'action de la caféine, qui paraît, même à très-faibles doses, être un poison pour les animaux, tandis que pour l'homme aucune démonstration n'est encore venue confirmer la plaisanterie de Fontenelle sur ce « poison lent, » qui, malgré l'abus qu'il en faisait, l'a laissé vivre un siècle.

Nous nous contenterons de remarquer que la composition du café lui donne une analogie importante, et dont nous tirerons tout à l'heure d'utiles conclusions, avec les aliments types.

Nous ferons en outre observer que cette composition normale du café est quelque peu modifiée par la préparation, et surtout par la torréfaction qu'on lui fait subir.

Ainsi le café, torréfié plus ou moins, contiendra plus ou moins de substance azotée (on désigne sous ce nom la partie la plus importante, la plus essentielle, la plus nutritive, de nos aliments). Arrête-t-on la torréfaction aussitôt que possible, la pousse-t-on au contraire à ses dernières limites : voilà deux conditions extrêmes qui vont faire varier de 1,77 à 0,68 la quantité de matière azotée contenue dans le grain, et qui vont réduire de 25 à 16 grammes la proportion de matières solubles que 100 grammes du même café diversement traité abandonnent à l'infusion.

L'analyse chimique du café fournit un chiffre-type, que le mode de préparation, et surtout le degré de torréfaction, peut faire singulièrement varier.

On peut juger par là de l'importance très-réelle de cette opération, et l'on comprend que les soins minutieux que nous avons réclamés sont justifiés par ces considérations, qui priment encore la question de goût.

Valeur alimentaire et hygiénique du café.

Ces notions, bien que très-élémentaires, nous permettent d'examiner maintenant l'influence que peut avoir l'usage de cette boisson.

On s'est demandé si le café était un aliment ; quelle était l'influence, bonne ou mauvaise, de cette boisson sur la santé ; si même elle n'avait pas des propriétés efficaces contre certaines maladies.

Et d'abord, le café est-il un aliment?

Pour résoudre cette question, il faut savoir que les aliments les plus parfaits sont ceux qui contiennent réunis tous les éléments nécessaires à la réparation des tissus, comme l'albumine de l'œuf, la fibrine de la viande, le gluten du pain, principes réparateurs, plastiques (caractéristiques des aliments azotés) d'une part, et de l'autre les matériaux nécessaires à l'entretien de la température du corps (caractéristiques des aliments respiratoires), comme les fécules, les graisses.

Les aliments qui renferment ces deux ordres de principes dans des proportions convenables sont des aliments complets. Ils suffisent pour l'entretien de la vie : exemples, l'œuf, le lait, etc. En dehors de ces types, dans un grand nombre d'aliments domine presque exclusivement l'un ou l'autre de ces deux principes.

Si nous comparons, toute proportion gardée, l'infusion de café à ces aliments-types, duquel se rapproche-t-elle le plus?

L'analyse qui précède nous montre que le café renferme, outre des sels qui ont aussi leur utilité dans la nutrition, et des principes aromatiques qui influencent favorablement le goût et la digestion, une notable quantité de matières grasses,

principe des aliments respiratoires, et de matières azotées, principe des aliments réparateurs par excellence.

Une infusion de 100 grammes de café pour un litre d'eau représente 20 grammes de substances nutritives.

Donc, la composition seule du café suffirait à en faire une boisson dont la valeur alimentaire ne serait pas à dédaigner.

L'expérience est venue confirmer ces données théoriques.

On a pu constater que des hommes recevant une nourriture d'ailleurs insuffisante pouvaient se maintenir en santé, et fournir une somme de travail plus grande, dès que l'on ajoutait à leur ration ordinaire trop exiguë une ration de café. C'est ainsi que les mineurs de Charleroi et d'Anzin peuvent se contenter, grâce au café, d'un seul repas par jour.

Tous les voyageurs savent par expérience la valeur nutritive du café.

Le café est entré dans l'alimentation habituelle du marin. Celui-ci y trouve une boisson tonique et substantielle qui l'aide à supporter les rudes travaux de la manœuvre, les brusques variations de température, et le défend contre la chaleur, le froid, l'humidité; sans parler de l'utilité incontestable du café pour chasser l'ennui ou la nostalgie, ces terribles fléaux de la vie du marin.

C'est une boisson également bien connue du soldat.

Le café fait partie de la ration sur le pied de guerre, et ce n'en est pas l'élément le moins apprécié.

Combien de fois, pendant la guerre d'Italie et la guerre de 1870, nos troupes durent-elles se battre sans avoir autre chose qu'une tasse de café dans l'estomac!

« L'introduction du café dans l'alimentation du matelot ne date, en France, que de 1823, il fait actuellement partie de la ration nautique. Ce fut pendant la campagne d'Égypte et sur les conseils de Larrey, que cet aliment fut pour la première fois distribué aux troupes. Le chirurgien en chef de l'armée avait su très-bien apprécier les avantages de cette boisson chez les indigènes, et il considérait même le café, fait à la façon de l'Orient, comme un breuvage préventif de la fièvre intermittente. Plus tard, pendant les premières années de l'occupation de l'Algérie, Larrey en recommanda vivement l'usage parmi les troupes, et depuis cette époque seulement, le café commença à faire partie des subsistances militaires. Les services qu'il a rendus sont incontestables : sans lui, on n'aurait certainement pas toujours surmonté les fatigues de ces pénibles campagnes, entreprises dans des pays où les transports et les ravitaillements rencontrent des difficultés immenses. »

« Depuis lors, l'expérience est devenue encore plus probante : les campagnes de Crimée, d'Italie et du Mexique en font foi. En 1857, le baron H. Larrey recommanda l'usage du café pour les

troupes de la garde réunies au camp de Châlons.....
Le soldat connaît très-bien l'excellence de cette boisson, et il la réclame avec instance; en route, il prend le café vers quatre heures du matin, et, avec du biscuit, on fait une espèce de soupe qui est saine et savoureuse. »

« En temps de paix, l'introduction du café dans la ration réglementaire serait une mesure hygiénique dont on pourrait constater bientôt les excellents résultats. On a remarqué en effet, que dans les régiments recevant régulièrement le café, le nombre des habitués du petit verre du matin diminue considérablement [1]. »

Combien il serait désirable de voir la ration de café remplacer peu à peu partout la ration d'eau-de-vie!

Nous connaissons plusieurs personnes qui prennent tous les matins une simple tasse de café noir, sans pain, ni beurre, ni crême. Ce repas, tout léger qu'il paraît, leur permet d'attendre jusqu'à midi sans autre nourriture. Lorsque ces personnes tentent de remplacer le café par un potage, elles éprouvent rapidement une sensation pénible de besoin, des tiraillements d'estomac, qui leur imposent la nécessité d'avancer l'heure du second repas.

L'infusion de café apaise donc la faim, soutient et augmente les forces, quand cette boisson est bien

1. Morache. *Traité d'hygiène militaire*, Baillière, 1874.

supportée, et que rien dans le tempérament et la santé n'en contre-indique l'usage.

Il est vrai que quelques physiologistes prétendent expliquer ce fait incontestable en soutenant que, sans nourrir, le café empêche, retarde le besoin de nourriture, qu'il ralentit pour un temps le travail d'usure, de décomposition qui se passe continuellement dans la profondeur de nos tissus. (Le corps humain est dans un état de décomposition et de recomposition permanentes : tout en nous se renouvelle constamment, parce que tout ce qui vit s'use et doit se réparer sans cesse). Le café modérerait l'usure de nos tissus; il agirait, comme on l'a dit, à la façon de la cendre, qui, projetée sur les tisons, modère la combustion du bois.

Assurément on aurait quelque peine à convaincre celui qui vient de prendre une tasse d'excellent café, et qui en ressent l'excitation bienfaisante et non discutable, de l'exactitude de cette comparaison, et de l'analogie qu'elle suppose entre des effets qui paraissent si contraires.

Il semble bien établi, tant par l'analyse que par l'expérience journalière, que le café noir, en infusion plus ou moins concentrée, prise, soit à titre de repas, comme au déjeuner du matin, par exemple, ou après le repas, ou même dans l'intervalle des repas, possède une réelle valeur alimentaire.

Telle est l'influence du café noir pris avec modération.

Mais ce n'est pas seulement sous la forme de

café noir qu'il apparaît sur nos tables. Mêlé au lait, le café constitue aujourd'hui le déjeuner habituel d'une très-grande partie de la population.

Dans ce mélange, aux propriétés nutritives du café, dont nous venons de parler, se joignent celles du lait qu'on y ajoute. C'est là un appoint fort important.

En effet, un éminent chimiste, Payen, a démontré qu'un litre de café au lait, composé de parties égales de lait et d'infusion de café, représente six fois plus de substance solide, et trois fois plus de matière azotée (élément de réparation des organes, muscles, os, tissus, etc.,) que le bouillon lui-même.

Enfin, ce mets est accompagné d'ordinaire de l'usage d'une certaine quantité de pain, de beurre, de sucre, qui ajoute encore à ses propriétés alimentaires. Le café est ainsi l'occasion de consommations très-importantes, qui se sont accrues dans la proportion même où s'étendait son usage.

Le sucre, cette substance dont le nom était à peine connu sous Louis XIII, coûtait encore si cher sous le règne de Louis XIV, que mademoiselle Scarron, belle-sœur de madame de Maintenon, avait, dit-on, fait rétrécir par économie l'ouverture de son sucrier. Mais bientôt l'usage du sucre se répandit; un art nouveau, la confiserie, fit son apparition. Une autre nouveauté, le verre d'eau sucrée, entra dans les habitudes des salons, et même des réunions moins aristocratiques, témoin ce fameux raoût auquel la chronique dit que les offi-

ciers de Thionville appelèrent un jour tous les habitants, et dont le puits communal, où l'on avait préalablement jeté toute la provision de sucre d'un spéculateur en faillite, fit les frais et les délices.

Sous l'Empire, le sucre valut 10 fr. la livre; grand grief contre l'empire! Mais à quelque chose malheur est bon. Le prix du sucre de cannes donna naissance à une nouvelle industrie nationale, et l'extraction du sucre de betteraves devint une source de richesse pour notre pays.

On a calculé qu'en 1870 le sucre de provenance étrangère entrait dans la consommation générale pour trois milliards de kilogrammes. Ajoutez-y 900 millions de kilogrammes de sucre de betteraves, et 160 millions de kilogrammes de sucre d'érable et de palmier, et vous arrivez à plus de quatre milliards de kilogrammes pour la production totale du monde entier. Si l'on estime à 1 milliard 300 millions d'âmes la population du globe, chaque individu supposé participer à cette consommation, aurait à consommer environ 3 kilogrammes de sucre [1].

La France a plus de 400 fabriques de sucre indigène. La production de ces 400 fabriques fournit environ 400 millions de kilogrammes par an.

Le sucre est représenté aujourd'hui dans la consommation de Paris par un chiffre qui dépasse

1. Figuier. *Les merveilles de la science, les merveilles de l'industrie.*

7,000,000 de kilogrammes, ce qui fait plus de 7 kilogrammes par tête d'habitant.

La moyenne est un peu moins élevée dans le reste de la France; elle atteint pourtant encore 3k,750 par individu. Ces chiffres devraient être doublés, si l'on tenait compte des produits dans la fabrication desquels entre le sucre.

Le café n'est pas assurément la seule cause du développement prodigieux de cette consommation; mais il en est sans contredit un des éléments importants.

La consommation du lait n'a pas augmenté dans une proportion moins remarquable, et, pour ne prendre que deux périodes de comparaison assez rapprochées, nous trouvons que de 1843 à 1855 la consommation du lait à Paris s'est élevée du chiffre de :

71,540,000 litres en 1843,
à 109,291,086 litres en 1855,

c'est-à-dire du chiffre de 71 lit. 96 par an, par habitant, au chiffre de 103 lit. 76 : plus de 30 litres de différence par tête.

Dans la même période, la consommation du beurre, dans laquelle entre le beurre fin, que l'on mange avec le café ou le thé, a plus que doublé.

Le café n'a point été sans influence sur ces progrès dans la consommation de substances alimentaires si importantes au point de vue de l'hygiène.

Après avoir apprécié le rôle du café comme aliment, il convient de mentionner son action sur la digestion d'abord, et ensuite sur tout l'organisme.

Cette boisson détermine une heureuse excitation de l'estomac. Elle augmente la sécrétion et l'énergie de cet organe, et lui permet de digérer plus aisément, plus complétement, et de mieux assimiler les autres aliments.

Après un repas un peu plus abondant que d'ordinaire, ou composé d'aliments un peu lourds, rien ne favorise mieux le travail de la digestion que le café. C'est là une notion vulgaire, confirmée par l'expérience de chacun, et que ne détruisent pas quelques exceptions tout à fait individuelles.

Inutile de dire qu'ici, comme partout, l'abus est voisin de l'usage, et que la répétition trop fréquente de ce digestif en détruit les bons effets. D'une part, l'estomac cesse d'être utilement impressionné par un moyen auquel on a trop souvent recours. En outre, on voit bientôt se produire un état nerveux spécial, sous l'influence de ces doses trop fortes ou trop renouvelées d'un énergique excitant.

En effet, le café ne se borne pas à influencer l'estomac et, par là, la digestion. Le cerveau et le système nerveux tout entier participent à l'excitation qu'il détermine.

Son action sur le cerveau se manifeste par cette surexcitation, cette insomnie si caractéristiques, dont se plaignent les personnes qui n'usent que de temps à autre de cette liqueur.

Cette suspension du besoin de sommeil, ce coup de fouet donné à l'activité cérébrale ont été mis à profit par ceux qui doivent s'imposer des veilles ou un travail intellectuel prolongé.

Tous les penseurs, écrivains, littérateurs, poètes, artistes, ont puisé largement à cette source d'inspiration, dont on sent trop souvent la provenance factice.

Le café a dû à cette influence le nom de *boisson intellectuelle.*

Combien de poètes l'ont chanté depuis que Delille a montré les heureux effets de cette boisson sur la pensée, dans ces vers bien connus!

A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens ; sans trouble, sans cahots,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots ;
Mon idée était triste, aride, dépouillée,
Elle rit, elle sort richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.

Toute exagération et toute licence poétiques à part, il est incontestable que l'usage du café excite les facultés intellectuelles; le travail devient plus facile, la mémoire plus fidèle, l'imagination plus vive. Mais ici combien la mesure est facile à dépasser!

L'abus du café pousse à l'extrême la constitution nerveuse; prendre du café avec excès, ce n'est plus fortifier ses organes, c'est les irriter, c'est créer une

vaine agitation dans toute l'économie, c'est déterminer un besoin factice de dépenser des forces qu'on n'a pas.

Que de poètes, que d'artistes, que d'écrivains ont été victimes de ce stimulant artificiel! Sans doute il est permis de prendre du café de temps à autre, et de dire avec un homme d'esprit : « Une tasse de café me débêtise, » mais il ne faut pas laisser l'habitude nous imposer ses impérieuses exigences, afin de ne pas répéter avec Balzac : « Je meurs de 25,000 tasses de café! »

A cet égard, il est impossible de donner de plus sages conseils que ceux présentés par l'auteur de l'*Hygiène des hommes livrés aux travaux de l'esprit*, Réveillé-Parise. « Il est certains tempéraments, dit-il, qui se trouvent bien de l'emploi du café : ce sont les personnes lymphatiques, disposées à l'obésité, ayant besoin d'excitants artificiels. Si donc votre esprit est naturellement engourdi, paresseux, enfoncé dans la graisse, noyé dans la sérosité, excitez-le par le café, puisez vos inspirations dans cette dangereuse hippocrène. Mais, au nom de votre santé, éloignez de vos lèvres la coupe enchanteresse, si la nature vous a doué d'une organisation irritable, nerveuse, vibratile, si l'imagination est inflammable; bien plus encore quand il y a tendance aux congestions sanguines, cérébrales, susceptibilité de l'estomac, etc... Plaignons du reste le penseur qui a besoin de ce stimulant artificiel; à coup sûr son esprit manque par lui-même de

vigueur et d'étendue. Les grands hommes de l'antiquité ne connaissaient pas le café, et cependant leur puissant génie a-t-il failli ? Ne sont-ils pas encore nos guides et nos modèles? »

Pour démontrer l'innocuité, non pas de l'usage, mais de l'abus du café, on répète que les Fontenelle, les Voltaire en ont pris avec excès longtemps, et par conséquent sans danger. Que prouveraient ces deux illustres exemples, même s'ils étaient vrais? Mais, il est bon de le dire à ceux qui s'en autorisent bien à tort, il est avéré que Fontenelle ne se départissait pas, à propos du café, de la modération qu'il apportait en toute chose. Et quant à Voltaire, on sait qu'il mettait beaucoup d'eau dans son café; et le jour où il trouva l'usage de ce café atténué encore trop excitant, il nous apprend lui-même qu'il le mélangea de chocolat, excellente préparation dont nous parlerons ailleurs.

Quand il s'agit d'un stimulant aussi énergique que le café, qui active le cours du sang, les mouvements du cœur, qui rend le repos moins promptement nécessaire, et sollicite si efficacement les facultés intellectuelles, la modération est la condition nécessaire de l'innocuité de cette boisson.

L'usage modéré de cet utile excitant ne serait pas moins précieux à l'homme qui travaille de ses mains qu'à celui qui est aux prises avec les luttes de la pensée.

Combien cette boisson alimentaire et tonique serait utile pour certains ouvriers de nos campa-

gnes, les moissonneurs, par exemple, qui dépensent beaucoup de forces, et n'ont souvent pour les réparer qu'un pain lourd et indigeste, un morceau de fromage aussi maigre que peu appétissant!

Ajoutons qu'une infusion de café, même très-faible et par conséquent peu coûteuse, constituerait encore une boisson tonique, capable d'apaiser la soif, sans produire ces dérangements des voies digestives, ces dyssenteries trop fréquemment observées dans les campagnes à la suite des travaux de la moisson, ou de l'usage immodéré d'eaux malsaines ou de piquette avariée.

Dans les villes, ne serait-il pas à désirer de voir se répandre l'usage de cette boisson, qui stimule et soutient, sans jamais produire l'ivresse? Ne serait-ce pas un excellent moyen de combattre la passion pour les boissons fermentées et alcooliques, dont l'abus toujours croissant dégrade et abrutit les populations?

Voici un tableau, tiré des rapports des contributions indirectes, qui montre la progression de la consommation de l'alcool en France :

Année	1850 :	585,200	hectolitres
—	1855 :	714,800	—
—	1860 :	851,000	—
—	1865 :	873,000	—
—	1869 :	978,000	—

En vingt ans, cette consommation a doublé!

A ces quantités, il faudrait ajouter les alcools qui légalement ou illégalement échappent à la constatation fiscale !

Paris seul a bu en 1873 :

407,868,450	litres de vin en pièces.
1,704,935	bouteilles de vin cacheté.
9,016,030	litres d'eau-de-vie et liqueurs.
3,536,584	litres de cidre.
22,500,000	litres de bière.

L'aliénation mentale suit la même progression, fatalement croissante.

D'autre part, on note en France en 1874, 52,696 contraventions en matière d'ivresse, imputées à 52,655 inculpés, constatées par les tribunaux de simple police des vingt-six cours d'appel qui ont prononcé 54,933 condamnations ! (*Bulletin de la Société de tempérance.*)

Grâce à la générosité d'un étranger, sir Richard Wallace, les ouvriers trouvent partout sur leur chemin une eau abondante et pure. Voilà le prétexte de la soif écarté, et une occasion ou une excuse de moins pour l'entraînement vers le débit de liqueurs.

Cependant l'intensité du travail manuel, la dépense d'activité soutenue, réclament-elles réellement une boisson tonique, stimulante, l'hygiène accepte volontiers que le café, pris avec modération, soit le breuvage où l'homme puise des forces nouvelles, ou retrempe l'énergie de ses bras.

Pour toutes ces causes il est profondément regrettable que le café subisse sans cesse de nouvelles taxes, qui viennent si lourdement peser sur tous, et restreignent particulièrement l'usage de cette salutaire boisson parmi les classes peu aisées, amenées ainsi à y substituer l'habitude des liqueurs enivrantes.

La nature et la destination de ce travail ne nous permettent pas de nous étendre sur les autres propriétés du café.

Tout au plus nous est-il permis d'ajouter qu'à ses propriétés alimentaires et hygiéniques, cette précieuse boisson joint encore des vertus médicinales fort importantes. Il en est de vulgaires, et dont on ne peut omettre de citer au moins quelques exemples.

Tous ceux de nos soldats qui ont servi en Algérie savent que les fièvres de marais sont avantageusement modifiées par le café, boisson qui, comme nous l'avons dit plus haut, peut jusqu'à un certain point suppléer l'action héroïque de l'écorce du Pérou, du quinquina.

Voilà donc une boisson salubre que l'on peut recommander aux habitants des parties marécageuses de notre pays, que décime la fièvre. Or nous avons encore aujourd'hui près de 500,000 hectares de marais dans nos départements de la Vendée, de la Charente-Inférieure, de l'Ain, de la Loire-Inférieure, de la Gironde, de l'Indre, des Bouches-du-Rhône.

Le café dissipe les fumées du vin, retarde ou

tempère l'ivresse. Mais, c'est là une propriété, dont on abuse trop aisément ; nous préférerions une substitution heureuse, grâce à laquelle le goût du café rendrait les excès alcooliques de plus en plus rares.

Les Orientaux savent trop comment on peut avec le café dissiper l'état d'anéantissement, de prostration, où les plonge l'abus de l'opium.

Le café est un antidote de tous les poisons narcotiques, c'est-à-dire qui agissent en déterminant un état d'assoupissement plus ou moins grave.

La médecine a mis à profit cette propriété du café dans les empoisonnements produits par des substances de ce genre, et dans beaucoup d'autres circonstances où une profonde torpeur met la vie du malade en danger.

C'est ainsi que l'on donne avec succès une forte dose de café dans les cas d'asphyxie causée par la vapeur du charbon.

L'usage de cette boisson est bien connu pour calmer les douleurs de la migraine, et pour dissiper les angoisses des asthmatiques.

Nous n'en finirions pas si nous voulions simplement énumérer les maladies contre lesquelles on en a expérimenté et vanté les effets. Les quelques exemples donnés ci-dessus suffisent à montrer que les vertus vulgaires, et les services déjà si précieux que rend à l'homme bien portant la merveilleuse graine dont nous avons étudié l'histoire, et passé en revue les propriétés bienfaisantes, ne sont pas ses seuls titres à la reconnaissance de l'homme.

LE CHOCOLAT

Historique.

Si le chocolat n'a pas l'attrait du café, parce qu'il n'agit pas sur les facultés intellectuelles, et en particulier sur l'imagination; s'il n'a pas été célébré, comme lui, sur tous les tons, en prose et en vers, il lui est peut-être supérieur comme produit alimentaire. Ses qualités réelles, et la place qu'il a prise dans nos habitudes et notre régime lui donnent une grande importance. A défaut de poètes, il méritait au moins d'avoir ses historiens. Ceux-ci ne lui ont pas manqué.

La boisson aromatique à laquelle on donne le nom de chocolat, est un mélange de cacao, de sucre, et d'aromates : vanille, cannelle, etc.

Qu'est-ce que le cacao?

D'où vient-il?

Depuis combien de temps l'usage en est-il connu?

Nous allons d'abord répondre sommairement à ces questions.

Le cacao et le cacaoyer. — Description.

Le cacao est le fruit d'un arbre connu sous le nom de *cacaoyer*.

Le Nouveau-Monde nous a fait de riches présents en nous donnant le cacao, la pomme de terre, le quinquina, la vanille.

Originaire du Mexique, où il croît spontanément, le cacaoyer a besoin d'un climat chaud pour atteindre tout son développement. On peut l'élever dans nos serres, où il fleurit, mais ne fructifie presque jamais.

Cet arbre atteint jusqu'à 30 pieds de hauteur. Il a ordinairement la taille moyenne d'un cerisier. Le bois, tendre et léger, n'est bon qu'à brûler; les feuilles, allongées et grêles, servent à fumer la terre. De petits faisceaux de 5 à 7 fleurs partent du tronc, des grosses branches et des jeunes rameaux; sur ces derniers les fleurs sont stériles.

Le cacaoyer fleurit pour la première fois vers l'âge de 3 ans. A partir de 5 ans, jusqu'à 25 ou 30, il est en plein rapport.

Il se couvre d'une énorme quantité de fleurs, qui jonchent le sol de leurs pétales rosés. Il porte des fruits pendant toute l'année; mais la récolte la plus abondante se fait au mois de juin.

Le fruit vulgairement appelé *cabasse*, est assez gros, de forme ovoïde allongée, et ressemble un peu au concombre. Mais sa surface, de couleur



Fig. 8. — Variété de Cacaoyer.

jaune ou rouge, au lieu d'être lisse, est marquée de 5 à 10 côtes longitudinales, rugueuses, séparées par des sillons assez profonds. (Fig. 10).

Quand les fruits sont mûrs, on les brise pour en extraire les graines.

Ce sont ces graines qui portent le nom de *cacao*. On en compte de 15 à 40 par fruit. Chaque cacaoyer produit 2 ou 3 kilogrammes de graines fraîches. Elles sont enfermées dans des loges séparées, formées par des cloisons. (Fig. 11).

Elles sont groupées vers le centre du fruit, et enveloppées d'une pulpe douceâtre, qui devient un peu aigrelette.

Les nègres et les créoles sont très-friands de son suc, et détruisent, pour se le procurer, une grande quantité de fruits.

On en retire par la distillation une liqueur spiritueuse.

Ces graines sont ovoïdes, aplaties, et ressemblent assez à de grosses fèves. Leur couleur est d'un brun violet, l'enveloppe est coriace, l'amande rougeâtre.

Dépouillées de leur enveloppe, rendues inaltétérables par une fermentation qui les empêche de germer, elles peuvent se garder indéfiniment.

On prétend même que les Mexicains s'en servaient autrefois comme pièces de monnaie.



Fig. 10. — Une branche chargée de fruits.

Culture et production.

Le cacaoyer est principalement cultivé dans l'A-



Fig. 11. — Fruit du cacaoyer.

mérique équatoriale. Du Mexique, il fut importé dans nos colonies vers le milieu du XVIIIe siècle. La

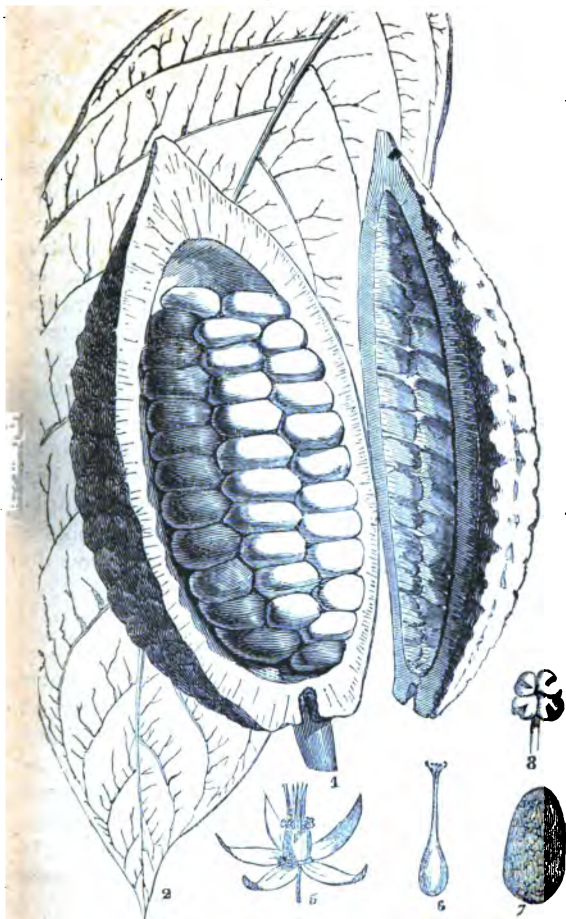


Fig. 12. — 1. Cabasse et ses graines. 5. Fleur.

culture de cet arbre s'est étendue à la Martinique, à Sainte-Lucie, à la Trinité, à la Colombie, à la Guyane, aux Philippines, à l'île Bourbon et aux Canaries.

Il se plaît surtout dans les terrains humides, riches et profonds.

Les jeunes plants doivent être protégés contre les ouragans, si fréquents dans ces parages, et contre les ardeurs du soleil tropical. C'est pourquoi l'on a soin de planter des bananiers dans les intervalles qui les séparent. Souvent aussi on établit les plantations de cacaoyers dans les forêts nouvellement défrichées. (Fig. 13 et 14).

A partir du XVII[e] siècle, la culture de cet arbre, et par suite la production du cacao, ont fait des progrès continus. Mais c'est surtout depuis vingt-cinq ans que ces progrès ont été rapides, comme le prouve l'accroissement de la consommation du chocolat.

Consommation.

L'accroissement de la consommation du chocolat est dû en grande partie à l'abaissement du prix, et à l'amélioration de ce produit alimentaire, résultant de l'introduction de nouveaux modes de fabrication, de l'emploi de machines spéciales, de moteurs puissants pour broyer les substances qui le composent, et faire les mélanges : perfectionnements qui ont largement contribué à développer le goût de cette boisson.

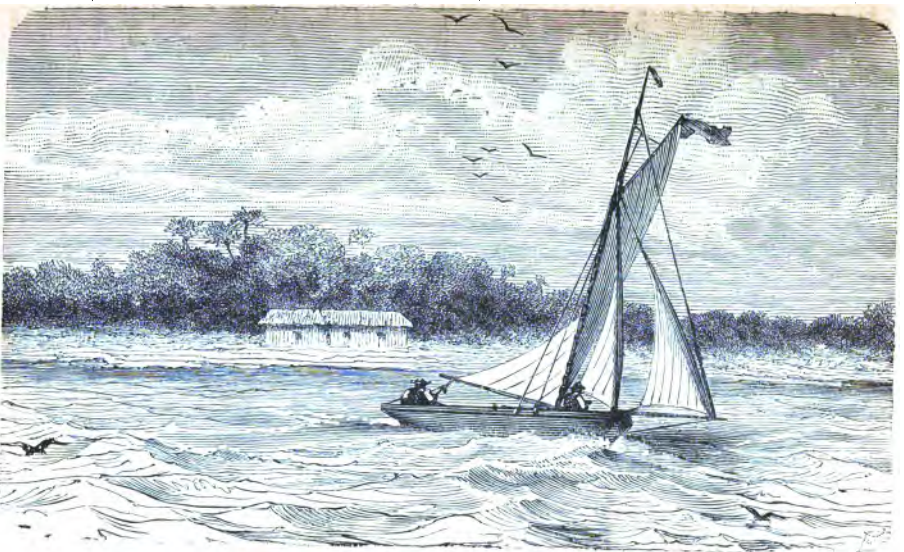


Fig. 13. — Plantation de cacaoyers.

Le chiffre de l'importation du cacao en Europe s'élevait en 1858 à 16 ou 18 millions de kilogrammes. Il a considérablement augmenté depuis.

Deux provenances principales fournissent les cacaos dont se servent les Européens. Caracas approvisionne surtout la France, l'Espagne et l'Italie : Guayaquil l'Angleterre, la Russie et l'Allemagne.

C'est la France et l'Espagne qui reçoivent la plus grande quantité des cacaos importés.

L'importation du cacao, qui de 1827 à 1836 n'était pour la France entière que de 1,998,703 kilog., s'est élevée dans la période de 1847 à 1856 à 3,587,425 kilogrammes. En 1865, d'après Payen, elle dépassait déjà 5 millions de kilogrammes.

Quant à la consommation du chocolat en France, elle est, année moyenne, d'environ 8 millions de kilogrammes.

C'est Paris qui fabrique les meilleurs chocolats. Il en consomme à lui seul 1 million de kilogrammes, qui emploient 500,000 kilogrammes de cacao.

D'après les renseignements publiés en 1866 par le *Post office Guide* de Londres, 2,482,219 kilogrammes de cacao ont été importés à Londres en 1860.

L'augmentation progressive de la production du cacao a provoqué, comme celle du café et du thé, un développement parallèle de la production du sucre, et contribué ainsi, dans une certaine me-



Fig. 14. — Fourrés de cacao sylvestre.

sure, à la révolution économique dont notre siècle est témoin. On sait d'ailleurs que l'industrie sucrière, et celles qui s'y rattachent, sont étroitement liées à la prospérité de notre marine marchande, et, par suite, à la puissance de notre marine militaire. C'est donc un fait qui mérite l'attention des économistes et des hommes d'État.

Récolte et préparation du cacao.

On reconnaît que les fruits du cacaoyer sont mûrs, à leur couleur, qui est alors d'un vert pâle, ou d'un violet rougeâtre. Quand la maturité est parfaite, ils se détachent facilement de l'arbre. Les nègres qui font la récolte, ménagent avec grand soins les fruits qui ne sont pas encore mûrs, ainsi que les fleurs, espoir de l'avenir. (Fig. 15).

Après avoir recueilli les fruits, on les brise pour en extraire les graines.

Avant de livrer celles-ci au commerce, on leur fait subir une préparation préalable.

Deux procédés sont en usage :

Tantôt on les fait simplement sécher au soleil, après les avoir dépouillées de la pulpe acide et légèrement sucrée qui les recouvre;

Tantôt on les enfouit dans la terre, pendant un ou deux mois, jusqu'à ce que la fermentation en détache l'enveloppe pulpeuse, et enlève à l'amande son âcreté.



Fig. 15. — Récolte du cacao au Mexique.

On donne au cacao préparé de cette seconde manière le nom de *cacao terré*.

Variétés commerciales.

Dans le commerce on distingue plusieurs sortes de cacaos, qui diffèrent par l'aspect, la forme, la couleur et le goût.

Ces variétés commerciales dépendent de la nature et de l'exposition des terrains, du mode de culture, et des soins donnés au triage et à la dessiccation des cacaos.

Les deux variétés les plus répandues sont :

1° Le *cacao caraque*, provenant de la côte de Caracas, dans le Vénézuela. C'est le meilleur et le plus estimé. Les graines sont plus arrondies et plus grosses que celles des autres espèces. Elles ont le volume d'une grosse fève. Ce cacao est généralement *terré*. Il se subdivise en *gros* et en *petit* caraque, selon la grosseur de ses graines.

2° Le *cacao des Iles*, provenant des Antilles, de l'île Maurice (Ile de France) et de l'île Bourbon. Les amandes sont moins grosses, plus plates, contiennent plus de matières grasses, et ont un parfum moins suave que le caraque.

Cette variété comprend le cacao *Berbiche*, et le cacao de *Surinam*, qui se récoltent dans la Guyane, et tirent leurs noms des lieux de production.

Le cacao *Maragnan* est naturellement inférieur au *Caraque*. En outre, l'habitude de l'acheter au



Fig. 16. — Hacienda de Tiau-Tian. Plantation de Cacao.

poids a conduit les naturels du pays à une prat... détestable, qui est de mouiller ce cacao ; il cons... toujours un goût de moisi très-prononcé.

Nous avons vu les Arabes garder pour eu... le café Moka, de même les Mexicains se réservent leur meilleur cacao, celui de Soconuzco.

On distingue encore quelques autres variétés secondaires, qu'il est inutile de mentionner ici.

Fabrication du chocolat.

Quand les Espagnols firent la conquête du Mexique, ils y trouvèrent établi, de temps immémorial, l'usage du chocolat (*chocolatl*).

Les indigènes appelaient ainsi une sorte de bouillie faite de cacao non brûlé et de farine de maïs, assaisonnée de piment. C'était, il faut le dire, un mets détestable.

Les Espagnols perfectionnèrent le chocolat, en lui conservant son nom.

Ils l'introduisirent en Espagne au commencement du XVIIe siècle. De là, il franchit les Pyrénées, en 1660, à la suite de Marie-Thérèse, épouse de Louis XIV.

Un officier de cette princesse obtint le monopole de la vente de cette denrée, et eut un grand succès. Il s'était établi à l'angle de la rue de l'Arbre-Sec et de la rue Saint-Honoré.

D'autres font remonter l'importation du chocolat en France au règne de Louis XIII, et c'est, d'après

cette version, avec Anne d'Autriche qu'il aurait, en 1615, fait son entrée à Paris.

Ce qu'il y a de certain, c'est que l'usage en était répandu à Paris en 1671, puisque Mme de Sévigné, dont on ne peut contester cette fois le témoignage, écrivait, le 11 février de cette même année, à sa fille : « Vous ne vous portez pas bien ; le chocolat vous remettra ; mais vous n'avez pas de chocolatière ; j'y ai pensé mille fois, comment ferez-vous ? »

On peut conclure de ce passage que, si le chocolat avait de la vogue à Paris, il était encore peu connu en province, puisqu'on ne pouvait s'y procurer les ustensiles nécessaires à sa préparation. A Paris même cette vogue ne paraît pas s'être soutenue longtemps, car nous lisons dans une autre lettre du même écrivain, datée du 25 octobre 1671 : « J'ai aimé le chocolat ; il me semble qu'il m'a brûlée, et depuis j'en ai bien entendu dire du mal. »

Mais le chocolat finit par triompher des accusations exagérées qui, suivant l'usage, succédaient à des éloges non moins exagérés, et le goût s'en répandit bientôt dans la France entière.

On le servait en 1681, aux collations que Louis XIV donnait à Versailles, dans les jours de fêtes.

Le Grand d'Aussy (*Vie privée des Français*) dit qu'un médecin de Paris, nommé Bachot, fit soutenir aux Écoles de la Faculté, pendant sa présidence, une thèse pour prouver que « le chocolat

bien fait est une invention des Dieux bien plutôt que le nectar et l'ambroisie[1]. »

Le *chocolat*, qui sert à préparer la boisson aromatique généralement connue sous ce nom, est aujourd'hui l'objet d'une industrie considérable. Il est d'ordinaire livré au commerce, sous la forme de tablettes solides, divisées en fractions qui contiennent chacune la quantité nécessaire pour faire une tasse de chocolat, ou un déjeuner.

La fabrication en est assez intéressante pour mériter de nous arrêter un instant.

Il faut d'abord monder les graines avec soin.

A cet effet, on les met dans un brûloir pour les torréfier. Cette opération préalable dessèche l'amande, et rend sa coque friable. Elle développe en outre le parfum du cacao, qui, avant la torréfaction, est amer et sans odeur.

Le cacao acquiert des qualités différentes selon le degré de torréfaction.

Les Italiens poussent la torréfaction à l'excès : leur chocolat est plus amer et plus aromatique.

Les Espagnols brûlent à peine le cacao : leur chocolat est moins amer et plus gras.

Le procédé employé par les Français tient le milieu entre ces deux extrêmes : leurs chocolats flattent également le goût et l'odorat.

« Lorsque le cacao, torréfié à point, est retiré du

1. Chéruel, *Dictionnaire des Institutions, mœurs et coutumes de la France.*

brûloir et refroidi, on le passe entre deux cylindres

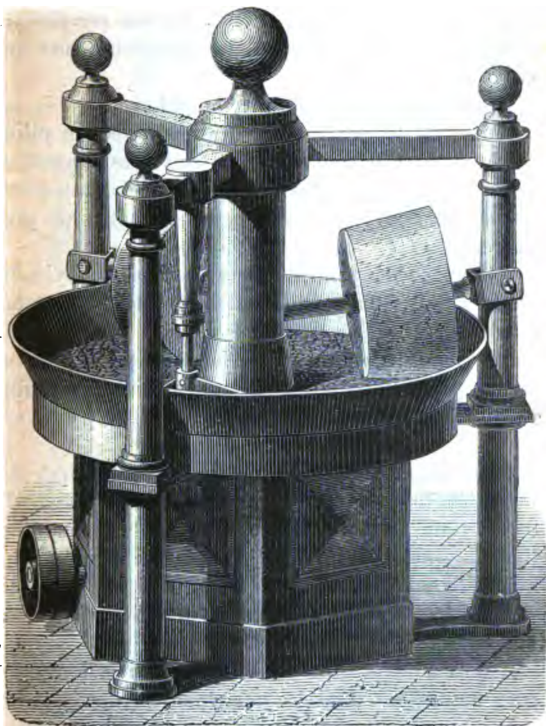


Fig. 17. — Mélangeur à chocolat.

armés de broches ou de clous de fer, qui concas-

sent les coques, et facilitent leur expulsion par un vannage. Il faut en outre trier et enlever les germes. Le cacao, ainsi mondé de ses enveloppes et de ses germes, est complètement séché dans une étuve[1]. »

Il s'agit alors de le réduire en pâte.

Autrefois on écrasait les graines, avec un pilon, dans un mortier chauffé. Des ouvriers allaient en ville pour broyer le chocolat. Cette profession existe encore de nos jours dans quelques villes de province.

A ce procédé primitif on substitua un cylindre roulant sur une plaque de marbre également chauffée.

Par suite d'un autre perfectionnement, on se servit pour broyer le cacao de machines formées de petites meules mues par un cheval ou par la vapeur.

« Dès le XVIIIe siècle, on avait cherché par des procédés ingénieux à rendre la préparation du cacao plus facile, et Doret inventa une machine hydraulique qui broyait la pâte du cacao, et y mêlait le sucre et la vanille avec plus de promptitude et de propreté que n'aurait pu le faire la main de l'homme[2]. »

Aujourd'hui de magnifiques machines à vapeur sont employées dans les principales usines.

Pendant l'opération du broiement, on ajoute au

1. Payen. — *Substances alimentaires.*
2. Chéruel.

cacao les quatre cinquièmes, ou même un poids

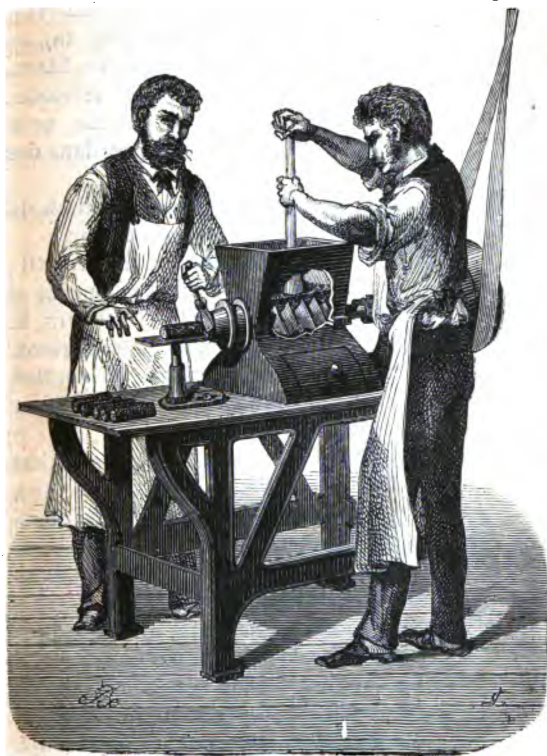


Fig. 18. — Boudineuse à chocolat.

égal de sucre, et une certaine quantité de cannelle

ou de vanille. Puis, la masse étant rendue bien homogène, par le *Mélangeur* (Fig. 17), et débarrassée des bulles d'air par la *Boudineuse* (Fig. 18), on la distribue dans de petits moules en fer blanc, d'où l'on retire, après les avoir laissées refroidir, les tablettes de chocolat, divisées comme nous l'avons dit plus haut, et on les enveloppe dans des feuilles d'étain.

Cette précaution a pour but la conservation du chocolat, à laquelle on ne saurait trop veiller.

En effet, le parfum du chocolat est très-volatil ; il se perd, si les tablettes sont mal enveloppées et restent soumises à l'action de l'air. D'ailleurs, le chocolat absorbe facilement les odeurs étrangères. Aussi doit-on se garder de le mettre en contact avec des substances odorantes, ou de le laisser dans leur voisinage.

Il est encore exposé à un autre danger s'il n'est pas à l'abri de l'air : il est attaqué par les insectes, qui le percent en tout sens, et le réduisent en poussière. La saison où les mouches déposent leurs œufs sur des substances propres à les nourrir, est moins favorable pour la fabrication du chocolat.

La torréfaction poussée assez loin, et les plaques chauffées ont pour effet de détruire ces œufs.

La qualité du chocolat dépend nécessairement de celle des cacaos employés à sa fabrication.

On obtient un chocolat d'une qualité supérieure en employant du caraque pur ; mais, s'il est très-bon, il coûte très-cher.

Le cacao des Iles ou de Maragnan donne un chocolat inférieur au premier, qui coûte un tiers de moins.

On peut obtenir une bonne qualité de chocolat, à un prix moyen, par un mélange de caraque et de maragnan.

En Angleterre, on vend assez généralement le cacao en poudre. Mais ce produit est plus difficile à conserver que les tablettes de chocolat, et se prête plus facilement aux mélanges et aux falsifications.

Altérations, mélanges et falsifications.

Le bon chocolat est d'un prix assez élevé ; car, en fabrique, il ne coûte pas moins de 5 à 6 francs le kilogramme.

Et cependant, on voit dans le commerce le prix du kilogramme de ce même produit descendre jusqu'à 2, fr. 60, et même au-dessous.

Comment expliquer cette énorme disproportion ?

La raison en est bien simple : comme nous l'avons vu pour le café, on altère et on falsifie le chocolat de la manière la plus éhontée, et l'industrie se procure par la fraude des bénéfices illicites aux dépens des acheteurs et, malheureusement aussi, de la santé publique.

Comment distinguer le chocolat pur de ces falsifications plus ou moins malsaines ?

L'apparence extérieure n'apprend rien, et l'expérience est trop souvent tardive.

Le bon chocolat doit offrir les caractères suivants :

Il est onctueux,

Il a une franche odeur de cacao,

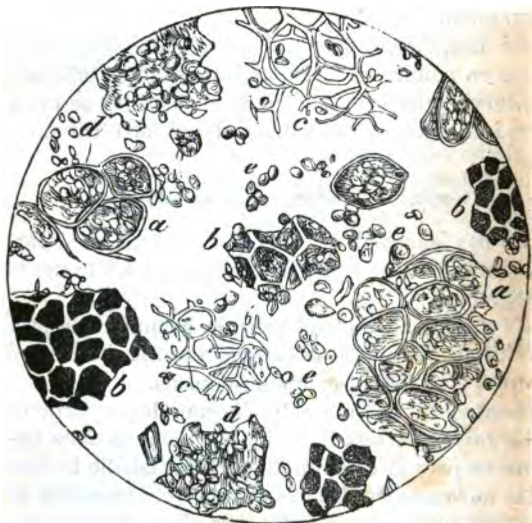


Fig. 19. — Chocolat.

Sa cassure est unie, un peu jaunâtre, d'un aspect cristallin.

Cuit avec de l'eau ou du lait, il épaissit peu et ne prend qu'une consistance moyenne.

Le mauvais chocolat, au contraire, a une cassure

irrégulière, présentant l'aspect de graviers, elle est poreuse et blanchâtre.

Quand il bout, il exhale une odeur de colle ; en cuisant, il épaissit beaucoup ; enfin il rancit promptement.



Fig. 20. — Chocolat falsifié, *b*. fécule de pommes de terre.

Ces signes décèlent la présence de matières étrangères, que l'analyse va nous montrer tout à l'heure.

Pour permettre de faire une utile comparaison

entre le chocolat pur et le chocolat falsifié, nous plaçons sous les yeux du lecteur la composition moyenne, selon Payen, des cacaos de bonne qualité :

	pour 100
Substance grasse (beurre de cacao)	48 à 50
Théobromine (substance presque identique à la caféine)	4 à 2
Albumine, fibrine et autre matière azotée	21 à 20
Substances minérales.	3 à 4
Amidon (plus traces de matières sucrées)	11 à 10
Eau hygroscopique.	10 à 12
Cellulose.	3 à 2

D'après les éléments donnés par cette analyse, l'amande du cacao est très-riche en principes nutritifs. Nous reviendrons sur ce point, quand nous apprécierons sa valeur alimentaire.

Mettons en regard les altérations et les falsifications trop souvent pratiquées dans la fabrication du chocolat :

1° On extrait du cacao, jusqu'à l'épuisement complet, la matière grasse (beurre de cacao), qui se vend trois ou quatre fois plus cher que le cacao lui-même. Pour masquer la fraude, on remplace cette substance par des huiles d'olives ou d'amandes douces, des jaunes d'œufs, du suif de veau ou de mouton. Mais c'est une combinaison moins heureuse que celle de la nature, car ce produit rancit très-vite.

2° On a trouvé, dans certains échantillons de chocolat, les matières étrangères suivantes :

Fécule de pommes de terre;

Farine de blé, d'orge, etc.

Enveloppes de cacao pulvérisées ;

Gomme ;

Dextrine.

Brique pilée.

Les industriels qui fabriquent et qui vendent ces produits n'ont d'autre but que d'augmenter le poids de leur marchandise, en mêlant au cacao des substances moins chères, ou absolument sans valeur ; et ils se gardent bien d'en avertir les acheteurs, ce qui donne un caractère frauduleux à ce genre de commerce.

Quelques-unes de ces fraudes sont faciles à constater.

Ainsi les corps gras par lesquels on remplace le beurre de cacao deviennent rances, et on juge bientôt de leur présence par l'odorat et par le goût.

D'autres fraudes ne peuvent être découvertes que par des procédés scientifiques.

A l'aide du microscope, on distingue facilement les granules de l'amidon naturel du cacao de ceux de la fécule de pommes de terre, ou de la fécule de blé. D'après M. Payen, le diamètre des grains de fécule du cacao égale à peine le 6e ou le 8e de ceux de la pomme de terre, et le 1/3 de ceux du blé.

Toutes les fécules étrangères au cacao présentent d'ailleurs une forme caractéristique. (Fig. 20).

Elles ont, en général, des dimensions beaucoup plus grandes que celles de l'amidon contenu dans le cacao.

Les différentes gravures placées dans le texte font saisir quelques-unes de ces différences, et montrent comment on peut les découvrir.

Les industriels ont cru déguiser la fraude en convertissant la fécule en dextrine. Mais celle-ci, étant soluble dans l'eau froide, peut être aisément encore reconnue.

La matière première du chocolat n'est pas altérée seulement par la fraude. Bien des causes peuvent détériorer le cacao. Un défaut de maturité, une fermentation excessive, une torréfaction insuffisante ou trop forte, modifient la composition des amandes. Leur arome se perd, si elles restent trop longtemps en magasin; elles se couvrent même de moisissures. Toutes ces causes influent naturellement sur les qualités du chocolat.

Le moyen le plus efficace pour se garantir des falsifications, et se procurer à meilleur marché du bon chocolat, c'était jadis de le faire fabriquer chez soi.

Il y a eu longtemps, ils deviennent de plus en plus rares, surtout à Paris, des ouvriers qui se transportaient dans les maisons, munis des instruments de leur métier, et fabriquaient, avec le cacao et le sucre qui leur étaient fournis, le chocolat au goût du consommateur. En s'adressant aux grandes maisons pour se procurer les matières premières, on

serait sûr d'avoir un produit de bonne qualité, et dont on pourrait calculer d'avance le prix de revient.

Préparation du chocolat.

Par les procédés que nous avons décrits, l'industrie et le commerce nous livrent, sous une forme solide, un mélange de cacao et de sucre, auquel on ajoute, en Europe, de la vanille ou de la cannelle ; aux colonies, du gingembre ou du piment.

C'est avec les tablettes ainsi composées qu'on prépare avec l'eau ou avec le lait, cet aliment, auquel on a donné le nom de *chocolat*.

On peut aussi le manger sec. Le chocolat est une excellente ressource alimentaire qui doit trouver place parmi les provisions de voyage.

La manière la plus usitée de préparer le chocolat consiste à en faire dissoudre dans quelques cuillerées d'eau une tablette, ou une *tasse* (division de la tablette), quantité qui correspond à la dose nécessaire pour un déjeuner. Il ne faut pas le râper, car il fond alors trop promptement et n'est pas aussi moelleux, mais on doit diviser seulement chaque tablette en trois ou quatre morceaux. Puis on ajoute graduellement la quantité d'eau ou de lait convenable, et on fait cuire le mélange à grand feu, en remuant deux ou trois fois pendant la cuisson.

Prépare-t-on le chocolat au lait, on le fera encore dissoudre préalablement dans de l'eau.

Dans beaucoup de ménages on se sert d'un vase spécial, d'une *chocolatière.*

On appelle ainsi une sorte de vase cylindrique, muni d'un couvercle percé d'un trou, destiné à laisser passer le manche d'un instrument appelé *moussoir,* auquel on imprime un mouvement de rotation rapide, pour agiter le liquide. Ce mouvement doit être continu, et se prolonger jusqu'à ce que le chocolat soit bien mousseux. Alors c'est le moment de le verser et de le prendre; il a tout son arome et toute sa saveur.

Cependant on peut aussi préparer le chocolat d'avance.

Brillat-Savarin, qui s'y connaissait, nous fait profiter d'une leçon que lui avait donnée la supérieure d'un couvent à Belley :

« Quand vous voudrez prendre du bon chocolat, faites-le faire dès la veille, dans une cafetière de faïence, et laissez-le là. Le repos de la nuit le concentre et lui donne un velouté qui le rend meilleur. »

Nous n'avons pas la prétention de trancher cette question de gastronomie : chacun peut en appeler à sa propre expérience; c'est une affaire de goût.

Conservation du Chocolat.

Il est une foule de circonstances où le consommateur accoutumé à cet aliment, devenu pour lui un véritable besoin, éprouverait une privation très-

sensible, s'il ne pouvait obtenir instantanément, sans appareils compliqués, sa boisson favorite. Hors de chez soi, en voyage, on ne peut emporter les ustensiles nécessaires à cette préparation; souvent même, à la maison, le temps manque pour faire usage de procédés longs et minutieux.

Pour remédier à cet inconvénient, un industriel a introduit dans le commerce, sous le nom de *chocolat inaltérable*, un produit alimentaire appelé à rendre de grands services aux consommateurs dans les circonstances que nous venons d'indiquer.

Ce chocolat est en poudre granulée. C'est un mélange très-intime de cacao, de sucre, de cannelle et de gomme arabique, broyés ensemble. On le réduit en granules en le forçant à passer dans un tamis métallique. Dans le chocolat ainsi obtenu, chaque granule est enrobé de matière mucilagineuse, ce qui a pour effet d'empêcher l'altération qu'il subit ordinairement, surtout sous l'action d'une température élevée.

Cette préparation a un double avantage :

1° Le chocolat se conserve indéfiniment, la chaleur ne pouvant pas agglomérer cette poudre, ni faire exsuder la matière grasse.

2° On n'a qu'à jeter dans l'eau bouillante une quantité déterminée de cette poudre granuleuse, et le chocolat est fait tout de suite, parce qu'il a été cuit préalablement.

Nous devons encore au même industriel une autre préparation, celle du *chocolat malléable*.

Elle consiste en une sorte de sirop, ou de pâte consistante de chocolat, que l'on met, enroulée dans une feuille d'étain. Sous cette forme, le chocolat conserve pendant plus d'une année sa souplesse, et peut être d'une grande ressource en voyage.

Beurre de cacao. .— Nous devons une mention spéciale, à une substance, extraite du cacao, qui peut se conserver longtemps sans altération, et se prête facilement à un grand nombre d'usages.

Nous voulons parler du *beurre de cacao*, matière grasse, contenue en grande quantité, comme nous l'a révélé l'analyse chimique, dans les amandes du cacao.

On l'extrait de préférence du cacao des Iles, où il se trouve en plus forte proportion.

Voici le procédé dont on se sert :

On réduit en pâte les graines légèrement torréfiées, on les soumet quelque temps à la température du bain-marie, puis on ajoute une quantité d'eau bouillante égale au dixième du poids du cacao brut employé. Cette pâte est pressée dans une toile entre des plaques de fer étamées, chauffées dans l'eau bouillante.

On fait fondre le beurre de cacao pour le purifier ; ensuite, on l'expose à l'air pour faire évaporer l'eau ; on le liquéfie une seconde fois, et on le filtre dans des entonnoirs chauffés par la vapeur.

On peut le recevoir alors dans des fioles à médecine, où il se solidifie.

Mais, le plus ordinairement, on le coule en tablettes, que l'on recouvre d'une feuille d'étain.

Le beurre de cacao est ferme, cassant comme de la cire, onctueux, d'un blanc jaunâtre. Il a une odeur suave, une saveur douce et agréable. Il ne rancit pas, et peut se garder fort longtemps.

Il sert à plusieurs usages.

On en fait d'excellentes bougies, et, en y ajoutant de la soude, de très-bons savons.

La pharmacie a utilisé ses propriétés adoucissantes.

« C'est, dit Lamarck, la meilleure et la plus naturelle de toutes les pommades. Si l'on voulait rétablir l'ancienne et très-salutaire coutume qu'avaient les Grecs et les Romains de se frotter d'huile, pour donner de la souplesse aux membres et se garantir des rhumatismes, il faudrait choisir l'*huile de cacao*, qui sèche promptement et n'exhale pas de mauvaise odeur. »

Les mères et les nourrices ont souvent des gerçures au sein qui sont très-douloureuses, et troublent l'alimentation des nouveaux-nés. Elles peuvent trouver un excellent palliatif, sinon un remède efficace, dans la pommade faite avec le beurre de cacao.

Propriétés, valeur alimentaire et hygiénique du chocolat.

Quand on connaît la composition chimique du cacao, on est tout naturellement porté à croire que le chocolat, dont il est la base, est universellement considéré comme une substance alimentaire de premier ordre.

En effet, d'après Payen, l'amande du cacao contient deux fois plus de matière azotée que la farine de froment, et environ vingt-cinq fois plus de matière grasse.

Cependant la valeur alimentaire du chocolat a été, dans tous les temps, l'objet des opinions les plus contradictoires. Les uns, partisans fanatiques de cet aliment, en ont fait un mets divin[1], et ont prétendu qu'une once de chocolat nourrit mieux qu'une livre de viande. Les autres, détracteurs aveugles, n'y ont vu qu'une boisson détestable et nuisible.

Ces divergences de jugement peuvent s'expliquer par la diversité des chocolats dont on fait usage, par le mode de préparation qu'on leur fait subir, et surtout par la sophistication qui en supprime ou altère les principes constituants.

Hâtons-nous de dire que le chocolat ne convient

1. On a appelé le cacao *Theobroma*, qui signifie : boisson divine.

pas à tous les estomacs, à cause de la grande quantité de graisse qu'il contient.

Cette réserve faite, nous croyons avec les autorités les plus compétentes, que le chocolat bien fait, et de bonne qualité, est un aliment sain, adoucissant, et doué d'une grande puissance nutritive.

L'expérience en a démontré de bonne heure les heureux effets.

« Une foule de faits bien établis, dit Payen, ont constaté les énergiques propriétés alimentaires du chocolat. Les Espagnols avaient reconnu, non sans quelque surprise, ces propriétés remarquables, en voyant l'état de santé florissante des populations américaines, qui faisaient leur principale nourriture de cacao broyé. »

Madame de Sévigné, d'une santé délicate, supportait difficilement le jeûne prescrit par l'Église. Mais, dit-elle, depuis que le chocolat est permis, « je puis très-facilement, avec cette seule boisson, résister aux jeûnes les plus prolongés. »

D'après le savant chimiste cité plus haut, le chocolat est un aliment favorable à l'entretien de la chaleur animale par les matières grasses qu'il contient; à l'entretien et à l'accroissement de nos tissus par les substances azotées ou autres, qui sont susceptibles de s'y assimiler.

Selon Richard « il est analeptique (réparateur), et convient aux individus épuisés par des excès ou de longues maladies. Chez ceux qui le digèrent, il produit promptement une amélioration sensible, et ra-

nime les forces. On a vu quelquefois l'usage continué du chocolat devenir très-favorable à des personnes menacées de phthisie ou d'autres maladies chroniques[1]. »

Le Dr Fonssagrives, dit que « le chocolat rentre dans la catégorie des substances dites *thermogènes*, ou respiratoires, c'est-à-dire qu'il fournit plutôt aux besoins de la respiration et à l'entretien de la chaleur organique qu'à la réparation plastique des tissus. » Il le déclare d'ailleurs très-nourrissant.

Qu'il nous soit permis d'ajouter notre propre témoignage à ceux qui précèdent, et de transcrire ici ce que nous avons dit nous-même sur ce sujet dans un autre ouvrage[2].

« Il est évident, d'après sa composition, que le chocolat est très-nutritif. C'est à la fois un aliment respiratoire, puisque le cacao contient moitié de son poids de matières grasses, et un aliment réparateur, en raison des 20 pour 100 de matières azotées qu'il renferme.

« Le sucre, qui entre dans la fabrication pour la moitié ou les deux tiers, est encore un aliment respiratoire.

« Le chocolat fait engraisser. C'est un aliment qui restaure sans exciter. Il convient aux personnes maigres et nerveuses, aux convalescents, à ceux dont la poitrine est délicate. Ce n'est pas l'aliment

1. *Histoire naturelle médicale.*

2. *Leçons d'hygiène*, par A. Riant. Paris, Adrien Delahaye, 2e édition 1875.

des personnes lymphatiques et disposées à l'obésité. »

Les personnes qui ont l'estomac délicat supportent difficilement cette substance, aromatique par elle-même, mais qui n'excite peut-être pas assez vivement les fonctions digestives.

Pour la rendre plus digestible, ou plus appétissante, on fait entrer une certaine proportion de vanille, de cannelle ou de benjoin dans sa prèparation. Cela s'appelle du chocolat *vanillé*. Cette addition séduit l'acheteur, l'aromate flatte le palais, et stimule l'estomac.

On réserve au simple mélange de sucre et de cacao le nom de chocolat *de santé*, dénomination modeste, mais exacte, si l'on compare ce mélange anodin à certains chocolats étrangers, dans la fabrication desquels on ajoute des épices : girofle, gingembre, piment, etc. Ces drogues sont peut-être nécessaires pour la digestion du chocolat dans les contrées équatoriales; mais il est permis alors de se demander ce que l'on gagne à garder cette étiquette menteuse sur une substance qui n'a rien des propriétés du cacao, et s'il est bien nécessaire de prendre tant de peine, pour transformer la douce amande du cacaoyer en un produit alimentaire qui, pour nous, ne serait plus qu'irritant et incendiaire.

Le mélange de chocolat et de café désigné sous le nom de *choca* est un meilleur moyen de rendre le chocolat plus digestible, et qui n'altère pas ses pro-

priétés adoucissantes par l'addition de substances irritantes.

Pour ceux qui trouvent le chocolat trop lourd, et le café trop excitant, une heureuse association annihile en partie ces défauts, en ne laissant que les propriétés favorables de chacune des deux substances.

D'ailleurs la digestibilité du chocolat, même de la meilleure qualité, dépend beaucoup des aptitudes digestives individuelles.

« Il est des estomacs auxquels les matières grasses et les matières sucrées ne conviennent pas. Les chocolats trop gras, les chocolats espagnols, par exemple, seront mal supportés.

« Le chocolat à l'eau est plus léger que le chocolat au lait ou à la crême, cette dernière préparation renfermant, outre le beurre de cacao, les matières grasses du beurre contenu dans le lait ou dans la crême[1]. »

Chocolats médicamenteux.

On peut mêler bien d'autres substances au chocolat. La médecine le fait souvent servir de véhicule aux médicaments, soit pour en masquer le goût désagréable ou l'aspect repoussant, soit pour introduire dans l'organisme des principes nécessaires dont il est appauvri.

Certaines préparations, où entre le cacao, ont été

1. Voyez nos *Leçons d'hygiène.*

vantées pour l'alimentation des enfants et du convalescents.

Le *racahout* et le *palamoud* sont des aliments de ce genre, réputés d'une digestion très-facile, et dont le nom est très-prétentieux, mais dont la composition est fort simple.

Le *racahout* est un mélange de cacao et de fécule, aromatisé et sucré.

En voici une formule :

Cacao torréfié et pulvérisé	16 gr.
Farine de riz, fécule de pommes de terre — de chacune	45
Sucre pulvérisé.	136
Vanille.	2

Faire fondre, et garder dans un vase de verre bien bouché, pour préserver des larves d'insectes et des mites.

Le *palamoud* ne contient ni sucre ni vanille.

Formule :

Cacao torréfié et pulvérisé	30 gr.
Farine de riz et de pommes de terre — de chacune.	120
Santal rouge pulvérisé.	0, 40

Mêler et renfermer dans une bouteille.

Le chocolat *au miel* est rafraîchissant. Il a des propriétés laxatives qui le font administrer fréquemment dans les constipations opiniâtres. Il est demi-liquide. On le conserve ordinairement dans des pots de grès.

Il est plus simple de sucrer avec du miel le cacao pur, à mesure du besoin.

On peut communiquer de nouvelles propriétés au chocolat, en y faisant entrer, en quantités déterminées, le fer et ses sels, lactate, iodure, etc. l'arrow-root, le salep, le lichen, l'iode, le tapioca. On fait ainsi des chocolats ferrugineux, pectoraux, analeptiques (nutritifs, réparateurs).

Mélangé au quinquina, le chocolat devient tonique et fébrifuge ; au houblon, il est fortifiant ; à la magnésie, il constitue un purgatif agréable.

On sait combien il est difficile de décider un enfant à prendre certains remèdes sous leur forme ordinaire. Il les accepte volontiers, quand ils sont dissimulés dans le chocolat, soit liquide, soit en pastilles ou en bâtons. On peut lui administrer ainsi, sans opposition, de la mousse de Corse, de la racine de fougère ou de grenadier, ou d'autres substances vermifuges.

Le médecin suit alors le précepte du Tasse :

« Cosi all'egro fanciul porgiamo aspersi
« Di soave licor gli orli del vaso :
« Succhi amari ingannato intento ei beve,
« E d'all' inganno suo vita riceve. »

« Ainsi à l'enfant malade nous présentons les bords du « vase imprégnés d'une douce liqueur : trompé par cet « artifice, il boit des sucs amers, et de son erreur il re« çoit la vie. »

Nous n'entreprendrons pas d'énumérer toutes les

drogues, plus ou moins désagréables, auxquelles le chocolat sert de véhicule ; c'est une riche mine exploitée par la pharmacie.

Bornons-nous à dire en terminant ce sujet, que le chocolat se prête à toutes sortes de formes et d'usages. Il figure dans les fêtes comme dans les usages de la vie ordinaire, dans la maladie comme dans la santé.

On en prend à tous les repas : au déjeuner du matin, à l'eau ou au lait ; au dîner, dans les crêmes ; en soirée, dans les glaces et autres rafraîchissements ; entre les repas et dans les voyages, en tablettes, en pastilles, en croquettes, en bâtons.

On le prend comme substance alimentaire, comme friandise, ou comme médicament.

En faut-il d'avantage pour justifier la popularité dont jouit à bon droit le chocolat?



LE THÉ

Origine.

C'est du fond des contrées de l'extrême Orient, hier si mystérieuses, aujourd'hui encore si peu connues, que nous vient la feuille précieuse, dont nous avons à présenter l'histoire, et à indiquer les propriétés.

Cette petite feuille de thé, que de pensées elle éveille dans l'esprit ! Les scènes les plus intimes du foyer domestique, les réunions d'amis, les douces causeries du soir ; ce génie familier, si cher aux romanciers et aux poètes anglais, qui chante dans la bouilloire ; l'inspiration puisée dans l'odorante liqueur, qui stimule, sans les troubler, les fonctions organiques : et, dans un autre ordre d'idées, la richesse agricole dont elle est la source pour les pays de production; les relations commerciales qu'elle a créées entre l'Orient et l'Occident ; d'immenses contrées, peuplées de plus de 400 millions d'habitants, ouvertes au commerce et à la civilisa-

tion ; des nations industrieuses, mais immobiles depuis des milliers d'années, abaissant les barrières qui les séparaient des autres peuples, et entrant dans la voie du progrès ; la simplicité des moyens dont se sert la Providence — ici une humble feuille, là une graine ou une amande, — pour produire de si grands changements !

Toutes ces idées, et bien d'autres qui se pressent à leur suite, donnent à l'étude du thé un intérêt que la connaissance de son histoire et de son rôle ne manquera pas, nous l'espérons, de justifier.

L'arbre à thé.

Le thé croît naturellement en Chine et au Japon.

C'est un arbrisseau toujours vert, qui a quelque ressemblance avec le myrte du midi de l'Europe.

Il est de la même famille que les camélias.

Abandonné à lui-même, il atteint une hauteur de 8 à 10 mètres ; mais la culture en arrête la croissance, et, ainsi entravé dans son développement, il ne dépasse pas 5 à 6 pieds en moyenne. (Fig. 21).

Les feuilles sont ovales, finement dentées, et d'un vert foncé ; les fleurs sont blanches, et groupées au nombre de 3 ou 4 à l'aisselle des feuilles ; le fruit est une capsule à trois coques, dont chacune contient une graine, rarement deux. (Fig. 22 et 23).

En Chine, il est cultivé presque partout ; mais c'est entre les 23e et 25e degrés de latitude qu'il donne les meilleurs résultats, et fournit les espèces



Fig. 21. — Arbre à Thé.

de thé les plus estimées. Cependant, quoiqu'une température moyenne semble celle qui lui est le



Fig. 22. — Branche de thé.

plus favorable, on peut le cultiver depuis l'équateur jusqu'au 45e degré de latitude septentrionale.



Fig. 23. — Feuilles, fleurs, fruit.

On le plante en bordure, le long des champs, ou en quinconces à mi-côte. Comme la vigne, il se plaît surtout sur le penchant des collines exposées au midi, dans les terrains légers, moins propres à la culture des céréales; il aime aussi le voisinage des eaux courantes.

C'est lorsque l'arbre est dans sa quatrième année que l'on commence à cueillir les feuilles, qui en sont à peu près l'unique produit.

On fait généralement deux récoltes par an : l'une au printemps, l'autre en septembre; il y en a quelquefois une troisième, et même une quatrième.

La cueillette du printemps donne le thé le plus estimé, celui qui a l'arôme le plus suave et le goût le plus fin. On cueille d'ordinaire les feuilles à la main.

On peut voir aussi dans une peinture Chinoise, reproduite par la figure 24, les services que d'intelligents auxiliaires, dressés à cet effet, rendraient aux indigènes, pour la récolte des feuilles dans les terrains peu accessibles.

Après une dizaine d'années, l'arbuste croît très-lentement, et porte peu de feuilles. Alors on le coupe au niveau du sol, et sur la souche poussent de nouveaux rejetons, plus vigoureux et en plus grand nombre. On force aussi l'arbuste à se ramifier, en taillant les branches supérieures. La récolte recommence sur les jeunes pousses, qui sont plus tendres, couvertes d'un léger duvet, et d'une saveur plus agréable.

Les Chinois donnent les soins les plus minutieux



Fig. 24. — Récolte du Thé, d'après une peinture chinoise.

8

à la culture de l'arbre à thé. Ils y sont d'ailleurs singulièrement encouragés, car cet arbre est pour la Chine ce qu'est la vigne pour la France, une source abondante de richesse.

Le terrain est d'abord soigneusement préparé; on n'y laisse ni herbes, ni broussailles, ni végétaux parasites. Après ce sarclage, qui se renouvelle deux fois par an, on creuse de distance en distance des trous, dans chacun desquels on met de 6 à 12 graines, dont il ne lève guère qu'un cinquième, parce qu'elles sont très-facilement sujettes à se détériorer.

On arrose les plants au moyen de rigoles, si le terrain est incliné; à la main ou avec des machines, sur les plateaux unis.

La culture du thé est, à peu de chose près, la même au Japon, où, selon quelques auteurs, cet arbuste aurait été apporté de la Chine, où, selon une opinion plus générale, il est un produit naturel du sol. Ce qui est certain, c'est que l'usage du thé existe de temps immémorial dans ces deux pays.

Préparation des feuilles.

Les feuilles du thé, avant d'être livrees au commerce, subissent une manipulation assez prolongée, qui a pour but de les conserver, et en même temps de leur ôter le principe âcre et vireux qu'elles contiennent.



Fig. 25. — Thé. Feuilles, fleurs, fruit.

On apporte les feuilles, dans des paniers de bambou, sous des hangards où sont installés les ateliers. (Fig. 26).

Celles de la seconde récolte sont d'abord triées, parce qu'elles n'ont pas toutes atteint le même développement; les plus tendres sont mises de côté, et vendues le plus souvent comme étant de la première récolte.

On trempe les feuilles quelques instants dans l'eau bouillante, cela se fait du moins dans quelques provinces de la Chine, car cette première opération ne paraît pas être d'un usage général.

Puis on les dispose dans des poêles de fer, larges et très-plates, posées sur des fourneaux. Ces feuilles pleines de sève, pétillent au contact de la surface chauffée. Des ouvriers les remuent sans cesse, soit avec leurs mains, habituées à une forte chaleur, soit avec un petit balai de baguettes de bambou. Quand elles se crispent, ce qui indique que le grillage est assez avancé, on les enlève avec une sorte de pelle en forme d'éventail, et on les étend sur des nattes. (Fig. 27).

La torréfaction doit se faire quand les feuilles sont fraîches, autrement elles noirciraient et perdraient de leur valeur. Cette opération les dépouille de leurs sucs vireux, sans altérer leur arôme et leur saveur.

Alors d'autres ouvriers reçoivent les feuilles, les pressent, les roulent rapidement avec la paume de la main, d'un mouvement uniforme et toujours



Fig. 26. — Récolte du Thé.

dans le même sens. Elles prennent la forme de petits rouleaux. On les fait refroidir, soit en les exposant à l'air, soit à l'aide de grands éventails.

Cette double opération du grillage et de l'enroulement est répétée deux ou trois fois, ou même plus souvent. Mais à chaque répétition, on chauffe moins, et on procède avec plus de soin et de précaution, surtout pour les thés les plus estimés, dont chaque feuille est roulée séparément.

Enfin, au bout de quelques mois, on sèche de nouveau les feuilles sur un feu doux, pour faire disparaître les dernières traces d'humidité; puis, bien roulées et bien sèches, on les enferme, pour les expédier ou les mettre en magasin, dans les vases destinés à les contenir, que l'on tient soigneusement à l'abri de l'air et de la lumière. On se sert, pour cet usage, de caisses de bois, de boîtes doublées d'étain ou de plomb (Fig. 28), et mieux encore, pour les qualités supérieures, de vases de porcelaine hermétiquement bouchés.

Quoique l'odeur naturelle du thé soit assez forte, les Chinois y ajoutent souvent un parfum artificiel, qui, sans faire entièrement disparaître l'arôme propre du thé, lui donne plus de montant. En général, ils cachent aux regards des étrangers cette préparation, comme ils cachent la plupart de leurs procédés industriels. Malgré le mystère dont ils s'enveloppent, on est parvenu à découvrir, à l'aide de quelques débris restés au fond des caisses, les plantes odorantes dont ils se servent pour aroma-

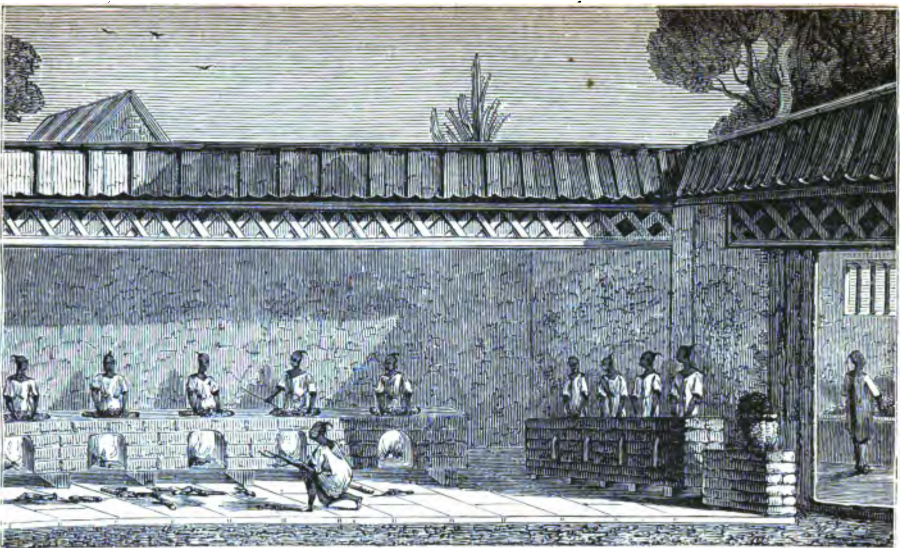


Fig. 27. — Torréfaction du Thé.

tiser le thé. On a reconnu, entre autres végétaux employés à cet usage, le *camélia sasanqua*, le *magnolia julan*, l'*olivier odorant* (*olea fragrans*), le *jasmin sambac*, etc.

Importation du thé en Europe.

L'arrivée du premier navire, qui apporte le premier thé de la dernière récolte, excite en Angleterre un intérêt tout particulier.

« On ne parlait depuis deux mois que du *Tae-ping*, qui, dans sa traversée de Chine en Angleterre, s'est montré un navire de premier ordre. Parti en même temps que deux autres clippers de Fou-Chao, avec les premiers thés de la saison nouvelle, il a mis 99 jours pour aller, par le cap de Bonne-Espérance, jusqu'au cap Lizard, sur les côtes d'Angleterre. Les trois rivaux ne s'étaient aperçus que deux fois en suivant la route que chacun estimait la plus rapide : le 99e jour, ils se trouvèrent côte à côte en vue de la terre anglaise. Alors la lutte monta au paroxysme malgré un grand frais d'ouest, chaque capitaine mit toute sa voile dessus, au risque de jeter la mâture à bas; les équipages étaient comme affolés, et ne reculaient devant aucune témérité. Ce fut le *Tae-ping* qui aborda une heure avant les autres au quai des *East-India Docks* de Londres : une prime de 12 fr. 50 c. par tonneau (le *Tae-ping* en compte



Fig. 28. — Expedition en gros et vente au détail du Thé d'après une peinture japonaise.

plus de 2,000) est affectée à l'heureux capitaine qui remporte chaque année une pareille victoire. »

Cette course des navires apportant le premier thé de la saison à Londres, dont nous avons emprunté le récit au livre si intéressant du comte de Beauvoir, montre à quel point le thé est populaire en Angleterre [1]. C'est qu'en effet il est devenu un objet de première nécessité dans ce pays, et dans d'autres contrées du nord, où le vin est une boisson de luxe et à la portée d'un petit nombre de privilégiés.

En France, le thé a encore un certain air aristocratique; mais l'usage en devient de plus en plus général, et bientôt, il faut l'espérer, les classes aisées ne seront pas les seules à jouir de cette bienfaisante boisson.

En voyant le thé répandu aujourd'hui dans toutes les parties du monde civilisé, n'y a-t-il pas lieu de s'étonner que son introduction en Europe ne remonte pas au delà du XVIIe siècle?

Avant cette époque, il était connu dans tout l'Orient : de la Chine, il avait passé dans l'Inde, l'Arabie, la Tartarie et la Perse.

Ce sont les Hollandais qui ont introduit le thé en Europe.

On sait que ce peuple fut le premier qui eut des relations commerciales avec la Chine et le Japon, où il obtint l'accès de quelques ports; et il était, au

1. *Voyage autour du monde*. Plon,

commencement du XVIIe siècle, le seul intermédiaire entre l'Europe et ces contrées de l'extrême Orient.

En 1641, Tulpius, médecin hollandais, fait connaître les propriétés du thé et les avantages que son pays pouvait en tirer.

Vers 1660, la feuille chinoise devient en usage dans les cafés.

Bontekoe, médecin de l'Électeur de Brandebourg, vante les vertus du thé, en 1679, dans un ouvrage qui obtient un grand succès.

Lord Arlington fut le premier qui le transporta de la Hollande en Angleterre. En 1664, il était encore assez rare, et coûtait fort cher. Car nous lisons dans un ouvrage anglais que la Compagnie des Indes-Orientales, qui avait reçu le monopole du commerce du thé entre la Chine et l'Angleterre, acheta, cette même année, au prix de deux livres, 2 onces de thé destinées à être offertes en cadeau au roi.

Cette célèbre Compagnie conserva son monopole jusqu'en 1834.

Les services qu'elle rendit en Angleterre n'étaient pas sans compensation : pendant que les habitants de Hambourg, de New-York, d'Amsterdam, recevaient directement et librement leur thé de Chine, les Anglais payaient 1,500,000 livres sterling de plus, pour tenir leur thé des mains de ce coûteux intermédiaire, la Compagnie des Indes.

Vers la fin du XVIIIe siècle, le thé était si peu connu en Écosse, que la duchesse de Monmouth en ayant envoyé une livre dans ce pays, en 1785, à l'un de ses parents, sans indiquer la manière de le préparer, le cuisinier fit bouillir les feuilles, et les servit comme un plat d'épinards! Inutile d'ajouter qu'il avait jeté l'infusion.

En France, le thé paraît avoir été connu dès 1636. On sait par les lettres de Guy Patin, que deux thèses furent soutenues sur le thé, pour flatter le chancelier Séguier, ardent propagateur de la nouvelle boisson : l'une en 1648, dont la conclusion était que le thé « donne de l'esprit » (*menti confert*); l'autre en 1657, en présence du chancelier et de plusieurs personnages illustres. Quant au spirituel auteur des lettres qui fournissent ces renseignements, il appelait le thé « une impertinente nouveauté du siècle. »

De tous les ouvrages où l'on peut recueillir, çà et là, quelques informations sur le thé, il est permis de conclure que l'usage de cette boisson se répandit plus lentement en Europe que celui du café.

Aujourd'hui la feuille chinoise n'a rien à envier à la fève d'Arabie.

Qu'on juge de sa destinée par les chiffres suivants empruntés à des documents officiels :

Depuis longtemps l'Europe payait à la Chine, pour le thé, un tribut annuel évalué à plus de 150 millions.

En 1869, la Chine a exporté 73,407,130 kilog. de thé !

Elle a reçu de l'étranger, pour ce seul article de son commerce extérieur, 213,548,016 francs.

L'Angleterre en a pris à elle seule pour 148,101,536 f. Sa consommation annuelle approche de 50 millions de kilogrammes.

Dans l'année financière 1872-73, le gouvernement anglais a perçu, par les douanes, pour le thé seulement 80,672,512 francs.

La ville de Macao, peuplée de 125,000 Chinois et de 2,000 Portugais, en exporte chaque année pour 3,400,000 francs.

Nous n'avons pas de renseignements authentiques sur l'exportation du Japon et de quelques autres lieux de production, où le thé a été acclimaté, ni sur les quantités, certainement considérables, qui sont transportées de Chine en Russie par les caravanes à travers l'Asie centrale. Le chiffre total doit en être sensiblement augmenté.

Si, en France, la consommation du thé, qui n'a pris quelque importance que depuis 1830, n'a pas suivi la même progression qu'en Angleterre, c'est en grande partie parce que chez nous le vin est abondant et d'un prix relativement peu élevé. Après tout, il n'y a pas lieu de s'en plaindre.

Elle ne dépasse guère 300,000 kilogrammes par an.

Voici le tableau de la consommation de Paris, en 1856, d'après Husson :

Thés noirs :

	kil.	
Souchong	18,000	28,500 kil.
Congo	5,000	
Pékoe	3,500	
Pékoe orange, ...	1,500	
Pouchong	500	

Thés verts :

Hyson.	4,000	10,700 kil.
Tonkay.	1,800	
Impérial	1,500	
Hyson-Schoulang.	1,200	
Hyson-Skin.	1,200	
Poudre à canon.	1,000	
Total .		39,200 kil.

On peut évaluer aujourd'hui sans crainte d'exageration à plus de 40,000 kilogrammes la quantité de thé consommée à Paris.

Essais de culture du thé hors de la Chine et du Japon.

En voyant les progrès toujours croissants de la consommation du thé, et des bénéfices qu'il procure aux pays de provenance, les peuples tributaires de la Chine et du Japon ont dû songer de bonne heure aux moyens d'acclimater chez eux, ou dans leurs colonies, l'arbuste qui produit une telle richesse.

Ils y étaient d'autant plus portés qu'ils ne pou-

vaient recouvrer, par l'échange des produits de leur industrie, les sommes énormes qui allaient s'engouffrer chaque année dans ces contrées lointaines, séparées de l'Occident par des préjugés séculaires.

Les Français essayèrent deux fois la culture du thé à Cayenne. On amena même dans cette colonie des Chinois, pour créer les premiers établissements et initier les colons à l'éducation de ce précieux végétal. Cette entreprise ne réussit pas.

Il en fut de même à la Martinique.

On tenta, sans plus de succès, de l'acclimater en Corse et en Provence. Cependant un journal disait récemment :

« Une expérience intéressante va être tentée en Sicile.

« Quelques savants, ayant observé que la nature du sol, en Sicile, était la même qu'au Japon et les conditions climatologiques de ces deux régions identiques, ont eu l'idée d'essayer d'acclimater le thé dans cette province. Sur la demande du gouvernement italien, le consul du Japon a envoyé des paquets de graines prises sur les différentes espèces de plante à thé, et leur a donné en même temps les instructions les plus détaillées sur leur mode de culture. Les initiateurs de l'entreprise prétendent que la Sicile n'est pas le seul pays dont le climat semble favorable à la culture du thé ; l'Espagne et la Grèce seraient dans le même cas.

« Il est probable que le thé obtenu en Sicile n'aura

pas exactement les mêmes qualités que celui du Japon, mais c'est là le cas de toutes les plantes exotiques importées en Europe. Quoi qu'il en soit, cette expérience n'en vaut pas moins la peine d'être tentée [1]. »

La comparaison du climat de la Chine avec celui de la France (Pékin est presque sous la même latitude que Marseille) avait fait croire que le thé réussirait chez nous, et deviendrait une source abondante de revenus. L'expérience semblait confirmer la théorie : les grands arbres de Chine viennent tous en pleine terre dans notre pays. Ceux que nous y avons transportés, surtout dans ces derniers temps, prospèrent comme dans leur patrie.

Mais l'espérance de naturaliser le thé en France, était une illusion comparable à celle des étrangers qui ont voulu transplanter sous d'autres cieux nos ceps de Bourgogne : tentative qui n'a point alarmé les propriétaires de nos grands vignobles. Ils savaient qu'on ne pouvait pas emporter leur terroir et leur soleil.

Les premiers pieds de thé vivants qu'on ait vus en Europe furent apportés, en 1763, à Linné, au Jardin d'Upsal.

Le premier que l'on ait planté en France y fut envoyé par Gordon, pépiniériste de Londres, au chevalier de Janssen, qui l'éleva dans son jardin de Chaillot, d'où il s'est propagé. Beaucoup d'horticul-

1. *Union médicale*, 30 mars 1875.

teurs le cultivent aujourd'hui dans les serres, ou même dans les orangeries. Car il n'exige pas une haute température; il suffit de le préserver des froids de l'hiver. Il donne des fleurs, mais rarement des fruits.

Tous les essais tentés sembleraient prouver que les propriétés de cette plante se perdent si on l'expatrie.

Cependant les Hollandais ont obtenu quelques succès à Java, et on le cultive encore dans les environs de Rio de Janeiro, où il a été introduit par les Portugais.

Tous les thés de ces provenances sont inférieurs à ceux de la Chine.

Le thé réussit au Tonquin et en Cochinchine, où il ne se trouve pas dépaysé.

Dans la province d'Assam, qui fait partie des possessions anglaises de l'Indoustan, il est cultivé depuis fort longtemps, ce qui a pu faire croire qu'il y est indigène; mais ce fait s'explique suffisamment par le voisinage de la Chine et les relations des deux pays. Du reste, le gouvernement anglais, qui a trouvé cette culture établie, n'a pas manqué de l'encourager et de lui donner plus d'extension. Les thés de cette provenance constituent une variété commerciale secondaire, supérieure cependant aux autres thés exotiques.

Variétés commerciales.

Y a-t-il plusieurs espèces botaniques de thé, ou simplement plusieurs variétés d'une espèce unique dues à l'influence de diverses causes ?

Linné, et d'autres botanistes qui ont adopté ses classifications, ont distingué deux espèces de thé, d'après le nombre des pétales de la fleur.

Mais la plupart des botanistes, ne regardant pas ce caractère comme essentiel, n'admettent qu'une seule espèce, et considèrent le *thea bohea* (thé bou) et le *thea viridis* (thé vert) de Linné comme de simples variétés produites, dans le cours des siècles, par une culture perfectionnée.

Il est facile de comprendre que cette plante ayant été cultivée de temps immémorial par un peuple éminemment agricole, il a dû se passer ce que nous voyons se produire pour nos arbres fruitiers. Nos horticulteurs n'opèrent-ils pas tous les jours de véritables métamorphoses, et, par des procédés fondés sur l'observation de la nature, ne parviennent-ils pas à *créer* de nouvelles espèces de fruits, auxquelles ils revendiquent l'honneur d'attacher leur nom ?

Il est donc plus que vraisemblable que la culture a modifié les feuilles de thé, et créé les variétés connues sous différents noms dans le commerce. D'ailleurs les influences du sol et du climat ne sont pas restées étrangères à ces modifications, et suffiraient peut-être à les expliquer.

Les variétés très-diverses de thé que l'on trouve dans le commerce peuvent se ramener à deux grandes classes : les thés *noirs*, et les thés *verts*, qui ne correspondent pas à des espèces végétales différentes, comme nous venons de le dire, mais à des choix de feuilles récoltées, à une époque plus ou moins avancée, sur un même arbrisseau, et auxquelles on fait subir des opérations qui en modifient l'aspect et les propriétés.

Dans la première récolte, en avril, on choisit et l'on cueille, une à une, les feuilles les plus tendres, pour faire le thé vert. Les autres récoltes, faites avec moins de précaution, fournissent les feuilles qui donnent le thé noir [1].

Thés noirs.

Voici, avec la traduction de leurs noms chinois et leurs caractères distinctifs, la nomenclature des principales variétés usitées dans le commerce :

1° *Souchong* (siào-tchòng, petite espèce), d'un brun noirâtre, fait avec les feuilles de l'arbuste qui a produit le péko et le congo, mais de la seconde récolte, plus larges, et lâchement roulées. Il a une saveur et un arôme peu prononcés.

2° *Congo* (kong-fou, travail), d'un noir grisâtre; feuilles minces, courtes; arôme assez agréable. Il

1. Voir sur le Thé nos *Leçons d'hygiène*, page 404.

forme en Chine la boisson journalière des habitants; il figure pour les deux tiers dans les importations de l'Angleterre; en Russie, on le trouve sur toutes les tables.

3° *Peko* (pé-hào; à Canton, pakho, duvet blanc), formé de feuilles très-allongées, d'un noir argenté, et couvert d'un léger duvet blanc et soyeux; odeur forte et suave, saveur délicate, un peu semblable à celle de la noisette fraîche. La Russie consomme une grande quantité de ce thé, apporté des provinces septentrionales de la Chine par les caravanes.

4° *Peko orange*, se distingue du précédent par sa couleur, qui est d'un noir foncé mélangé de jaune orange. Son parfum ne paraît pas naturel, car on trouve parmi les feuilles de petites graines semblables à celles de l'olivier odorant.

5° *Pouchong* (pao-tchong, espèce à enveloppes), ainsi appelé parce qu'on l'expédie généralement en petits paquets enveloppés de papier jaune clair, et pesant environ 200 grammes chacun. Il est très-léger, et il faut en mettre plus que des autres espèces dans les infusions, mais il est très-fin et très-aromatique.

Thés verts.

1° *Hyson* (hi-t'chun, printemps fortuné), la sorte de thé vert qui se récolte la première : c'est une des meilleures et des plus estimées, feuilles grandes,

roulées dans le sens de la longueur. Il a besoin d'infuser longtemps pour donner toutes ses qualités; alors la feuille s'ouvre entièrement et devient très-souple.

2° *Hyson junior* (yù-tsien, avant les pluies), formé de petites feuilles très-délicates, qui se cueillent de bonne heure, *avant les pluies*, comme son nom l'indique. Il est rare et d'un prix très-élevé. On l'offre en cadeau aux grands personnages de l'Empire du Milieu.

3° *Thé perlé* (ta-tchou, grosses perles), d'une forme globuleuse, parce que les feuilles, jeunes et minces, sont d'abord roulées dans le sens de la longueur, puis repliées dans celui de la largeur. Il a une couleur brune et un arôme très-agréable.

4° *Poudre à canon* (tchou-t'cha, thé perlé), choisi parmi les deux sortes précédentes, le hyson et le thé perlé, il se compose des feuilles les plus jeunes, ou de feuilles coupées en morceaux et roulées sur elles-mêmes de manière à ressembler pour la grosseur à des grains de poudre à canon. C'est un thé très-recherché et fort cher.

5° *Hyson Schoulang* (fleur perlée du hyson), à feuilles grandes, roulées dans le sens de la longueur C'est une variété du hyson de première qualité. Très-rare dans le commerce. Il a une odeur des plus suaves et des plus développées.

6° *Hyson-Skin* (p'hi-t'-cha, thé de rebut). En préparant le hyson, on en retire les feuilles jaunes, communes, mal roulées, pour former cette sorte

inférieure, qui ne se vend pas cher, et est consommée surtout par les matelots et les ouvriers. Il a un goût un peu ferrugineux.

7° *Tonkay* (thùn-khi ; à Canton t'un-k'ai, nom d'une vallée), sorte un peu moins commune que la précédente, mais formée aussi du second triage de l'hyson.

Dans cette longue nomenclature nous n'avons pas compris le thé *impérial :* voici pourquoi. Ce thé ne constitue pas une espèce ; il n'est qu'un triage des meilleures sortes de thés verts, perlé, hyson, poudre à canon, et il est confondu tantôt avec l'une, tantôt avec l'autre.

Indépendamment du thé de commerce décoré de cette épithète prétentieuse, il existe un véritable thé impérial ; mais il est réservé aux *fils du ciel.* Boire le même thé que les simples mortels ne serait-il pas indigne de ces souverains habitués à voir se prosterner devant eux les plus hauts personnages, et qui se considèrent comme issus d'une race divine ?

Quant aux *fils de la terre*, ils se résigneront, s'ils sont prudents, à ne jamais tenter de déguster la boisson destinée à l'Olympe oriental. Ils feront bien surtout de ne pas s'adresser à certains marchands, qui, au poids de l'or, seraient bien capables de leur en servir.

Le récit qui va suivre, doit laisser peu d'illusion à cet égard.

Un voyageur auquel nous devons les premières notions exactes sur le Japon, Kampfer, raconte,

vers la fin du XVIII[e] siècle, que, près de la petite ville d'Udsi, sur les bords de la mer, s'élève une montagne agréablement située. Elle est entourée de haies, et protégée par un fossé fort large, qui en défend l'accès. Le terrain et le climat passent pour y être plus favorables que partout ailleurs à la culture du thé. Sur cette montagne les arbres à thé sont plantés dans un ordre régulier, et convenablement espacés par des allées. Des hommes, spécialement affectés à cet emploi, préservent les feuilles de la poussière et des insectes. Les ouvriers choisis pour la récolte cueillent les feuilles avec l'attention la plus minutieuse, et les mains couvertes de gants. Ce thé est escorté par le surintendant des travaux de la montagne, avec une forte garde et un nombreux cortége, jusqu'à la cour. Il est destiné à l'usage de la famille impériale.

Altérations, mélanges et falsifications du thé.

Le thé, comme le café et le chocolat, est sujet à s'altérer, soit par suite d'une mauvaise préparation, soit parce qu'on a négligé les précautions nécessaires pour le conserver.

1° Le thé a un parfum très-suave, mais très-volatil. Il ne doit pas être exposé à l'air ou à la lumière. Il faut le garder soigneusement enfermé, pour qu'il ne perde pas son arôme. Des boîtes doublées de plomb ou d'étain, des vases de porcelaine hermétiquement bouchés conviennent à cet usage.

Dans des vases de verre, le thé subirait l'action de la lumière, et pourrait se détériorer.

2° Le thé s'imprègne très-facilement des moindres odeurs. On conçoit ce qui arrive, lorsque dans



Fig. 29. — Thé falsifié.

des vases bouchés tant bien que mal, ou tout grands ouverts, il se trouve dans le voisinage du savon, du poivre, du fromage, et autres articles d'épicerie! Ce n'est plus du thé.

On aura donc soin de ne pas le mettre en contact

avec d'autres substances odorantes ; la même précaution est nécessaire, lors même que celles-ci seraient agréables.

Il est bon de le renfermer toujours dans le même



Fig. 30. — Thé entièrement falsifié.

vase, qui finit par s'imprégner des principes les plus délicats de l'arôme. Si l'on se sert pour la première fois d'un vase, il faut d'abord l'aromatiser avec une infusion de thé, et le faire bien sécher, avant de lui confier le précieux dépôt.

3° Le temps doit être compté aussi parmi les agents qui contribuent à l'altération du thé.

Trop vieux, le thé n'a plus ni saveur ni odeur : il est *passé*. Cependant on fera bien de le laisser se faire un peu. En Chine, on ne l'emploie généralement qu'au bout d'une année. On a reconnu que plus tôt il n'a pas encore acquis toutes ses qualités; il est âcre et amer.

Un fait curieux à constater, c'est que le thé, semblable en cela au vin de Bordeaux, gagne à être transporté par mer, dans de bonnes conditions, bien entendu. De même que le Bordeaux qui a servi de lest dans un voyage au long cours, est meilleur quand il revient de l'Inde ou de l'Amérique, ainsi le thé qui a été rapporté par un navire d'Europe en Chine ou au Japon, a beaucoup plus de valeur dans ces deux pays, après sa double traversée. Les longs voyages par terre ont, paraît-il, un effet analogue; ce serait une des raisons pour lesquelles le thé des caravanes est si estimé. Cependant nous n'oserions affirmer ce fait comme le précédent.

4° Mais l'action de la mer n'est pas toujours aussi favorable. On connaît, par des statistiques exactes, le chiffre si considérable des sinistres maritimes qui atteignent chaque mois les navires de commerce. Quand la cargaison des bâtiments naufragés est sauvée, en tout ou en partie, que de thés avariés ! L'eau de mer altère le thé, lui ôte sa couleur, son parfum, sa saveur naturelle; il devient

âcre, et perd à la fois ses propriétés les plus agréables et les plus salutaires ; il se couvre de moisissures, et peut devenir nuisible.

Que faire de ce thé ? Bien souvent, il n'est plus bon qu'à jeter à la mer. Mais ce serait y jeter en même temps l'argent des commerçants, et bien peu sont disposés à faire un tel sacrifice à la fortune.

Nous voilà, une fois de plus, en présence de fraudes, de mélanges, de falsifications, qui ont pour but de masquer les avaries, d'augmenter le poids de la marchandise, de lui donner des qualités apparentes, ou même, de permettre de la revendre quand elle a déjà servi.

Les Chinois et les Japonais commencent la série des méfaits en mélangeant avec le thé des feuilles étrangères, des poussières végétales, de la terre à porcelaine, de petits fragments de bois : tout cela augmente le poids, et... le prix ! (Fig. 29).

Puis vient le tour des intermédiaires. Si l'action de l'air ou de la lumière, une immersion plus ou moins prolongée dans l'eau douce ou l'eau de mer, fait perdre au thé sa couleur, ses qualités essentielles et jusqu'à son aspect extérieur, on dissimule ces altérations accidentelles en colorant les feuilles avariées au moyen de sels de plomb, de bleu de Prusse, etc. ; en y ajoutant de la poussière de thé, et diverses autres poussières agglomérées par de la gomme.

Les thés verts sont plus particulièrement l'objet de ces sortes de fraudes.

Les thés noirs sont ordinairement colorés par le graphite ou *mine de plomb*. Ils sont souvent imités par des feuilles de saule, de prunellier, de camélia.

Il ne faut pas considérer comme falsification — il y en a bien assez d'autres ! — l'addition aux thés verts de sulfate de chaux, et d'indigo, tous les thés verts étant régulièrement soumis à l'action de ce mélange, inoffensif pour la santé, et sans effet sur les propriétés aromatiques du thé.

On a longtemps attribué la couleur verte de certaines espèces de thé aux ustensiles de cuivre dont se serviraient les Chinois pour la torréfaction. Mais nous savons qu'ils n'emploient point de vases de cuivre pour cet usage. Les sels de cuivre que l'on a trouvés dans le thé ne proviennent pas de la préparation ; ils sont dûs sans doute à une altération commerciale, qui pourrait avoir des conséquences très-graves. Hâtons-nous d'ajouter qu'elle est, heureusement, fort rare.

Une autre variété de fraude, est celle qui consiste à recueillir les feuilles ayant déjà servi, et à les revendre pour faire de nouvelles infusions : opération fructueuse, et qui se renouvelle plus d'une fois sur les mêmes thés !

Il paraît que cette fraude se pratique sur une assez large échelle : on fait sécher les feuilles épuisées; on les roule après les avoir assouplies avec de la gomme; on les remet sous leur forme primitive, et on les livre de nouveau au commerce, soit

seules,soit mélangées avec d'autres qui n'ont pas servi.

Heureusement, cette altération est facile à reconnaître chimiquement. Il suffit de brûler quelques feuilles de thés. Ont-elles déjà servi, la cendre ne contient pas de potasse.

Pour distinguer les feuilles étrangères, il y a un moyen bien simple. Prenez une feuille infusée : placez-la entre deux verres minces; examinez-la par transparence, et par comparaison avec une véritable feuille de thé, qui servira de type. La feuille de thé est ovale allongée, un peu aiguë, finement dentée en scie, longue de 5 à 8 centimètres environ. Les feuilles avec lesquelles on a falsifié le thé sont reconnues par des différences dans la forme et les dimensions du limbe, dans l'échancrure des bords, dans la disposition des nervures.

Enfin le plus petit débris, le moindre dépôt trouvés dans la poudre de thé, peuvent amener des découvertes. Si on les examine au microscope, on pourra reconnaître différents genres de mélanges et de falsifications. (Fig. 30).

Manière de se servir du thé; infusion.

On trouve dans la correspondance de Jacquemont, un passage où il indique la singulière façon dont les peuples qui habitent entre Cachemir et le Thibet

préparent le thé : coutume peu faite, on va le voir, pour en inspirer le goût à un adepte assez mal disposé d'ailleurs.

« Le thé, dit-il, vient à Cachemir par caravanes, au travers de la Tartarie chinoise et du Thibet. Je ne sais pourquoi le thé de caravane, chez nous, a quelque réputation ; celui-ci n'a absolument aucun parfum ; on le prépare avec du lait, du beurre, du sel, et un sel alcalin d'une saveur amère. Il résulte de tout cela un bouillon trouble et rougeâtre, d'un goût extraordinaire, exécrable suivant les uns, et décidément agréable suivant les autres, et je suis de ceux-ci. En Kanawer, on le fait d'une autre façon. On fait bouillir des feuilles pendant une heure ou deux, puis on jette l'eau, et on accommode les feuilles avec du beurre rance, de la farine, et de la chair de chèvre hachée. C'est un ragoût détestable : on l'appelle *thé*. Je fais le mien suivant la méthode paternelle, c'est-à-dire que je le compose d'eau chaude et de sucre, sans thé. »

Ce même voyageur, homme d'infiniment d'esprit, mais qui ne dédaignait pas le paradoxe, qui n'a vu d'ailleurs que les provinces limitrophes de l'Inde, prétend que les Chinois jettent quatre-vingt-dix-neuf fois sur cent l'infusion de thé, et se contentent de manger les feuilles.

Que les Chinois mangent le plus souvent les feuilles infusées, c'est possible. Peut-être même,

1. Jacquemont, *Correspondance.*

n'ont-ils pas tout-à-fait tort, comme on pourra s'en convaincre par l'examen de l'analyse chimique du thé.

Mais qu'ils fassent aussi peu de cas de l'infusion, c'est une assertion démentie par les voyageurs qui ont pénétré dans la Chine, où l'usage de cette boisson est universellement répandu.

Peut-être est-ce moins par goût, que par besoin, que le Chinois prend du thé : car il n'y met ni sucre ni lait. On croit que l'idée de faire infuser les feuilles de thé naquit du besoin de corriger et de rendre potables les eaux de ce vaste empire, qui sont généralement saumâtres et de mauvais goût. Quoi qu'il en soit de l'origine de cet usage, qui paraît remonter à la plus haute antiquité, c'est un fait que, chez les Chinois, depuis le plus simple paysan jusqu'à l'empereur, tout le monde boit du thé.

Ce peuple, livré à la plus intense activité commerciale, n'a qu'un genre d'établissements destiné à lui offrir des distractions nécessaires, il porte un nom caractéristique : « *Jardin de thé* » (tea garden). C'est là que les Chinois vont prendre du thé, et de l'opium. On y fait de la musique, et quelques saltimbanques y amusent un public peu difficile.

Il y a en Chine de fins gourmets, qui préparent le thé avec les soins les plus minutieux, les précautions les plus délicates ; l'argile du vase où l'eau doit bouillir, le bois qui doit alimenter le feu, et bien d'autres choses dont nous ne tenons pas compte, sont de leur part l'objet d'une attention spéciale.

La manière de faire les honneurs d'une table à thé est, en Chine et au Japon, un art qui a ses principes, ses règles et ses maîtres. Il fait partie de l'éducation d'un homme bien élevé,

Ces faits réduisent à leur juste valeur l'assertion de Jacquemont et des voyageurs qui l'ont répétée.

En général, les Chinois versent de l'eau chaude sur le thé, dans la tasse même où ils doivent le boire. L'infusion faite, ils le prennent tel qu'il est, sans sucre ni crême.

Voici comment les Japonais préparent et servent le leur. On apporte sur la table, en présence des hôtes, une boîte contenant du thé réduit en poudre fine. On remplit les tasses d'eau chaude, et on jette dans chaque tasse autant de poudre qu'il en peut tenir sur la pointe d'un couteau; on agite le tout avec un instrument spécial, jusqu'à ce qu'il se produise de l'écume; c'est le moment de servir la liqueur et de la boire chaude et odorante.

Pour nous, Français, nous n'y mettons pas en général tant de délicatesse; c'est du thé, et cela nous suffit; mais pour les connaisseurs, il y a *thé* et *thé*, et il existe, entre ces variétés résultant du mode de préparation, des différences non moins sensibles qu'entre la plus insipide tisane et le breuvage le plus exquis.

En Europe, ce sont les Anglais et les Russes qui apportent le plus de soin à la préparation du thé, et qui savent le mieux en apprécier les qualités.

Nous sourions encore, en France, quand nous

voyons une famille anglaise, voyageant sur le continent, étaler sur la table d'un hôtel tous ses appareils pour la préparation du thé, procéder gravement à cette opération délicate, sans vouloir se fier à des mains mercenaires, et, en présence de la bouilloire, paraissant retrouver partout le foyer britannique, le *home*, si cher aux Anglais, tout voyageurs qu'ils sont.

Il y a des personnes qui croient que, pour faire du thé, il suffit de verser de l'eau chaude sur les feuilles, sans se préoccuper de la nature du vase, de la température de l'eau, de la durée de l'infusion. Ainsi font-ils, et ils s'étonnent de trouver cette boisson mauvaise ! Ceux-là pourraient bien prendre quelques leçons des Anglais, ils comprendraient la valeur de leurs précautions minutieuses.

Quelle est donc la meilleure manière de préparer le thé ?

La première condition requise, c'est de se servir d'un vase spécial, exclusivement affecté à cet usage.

La théière en métal anglais, et le samovar russe, sont préférables à la plupart des ustensiles destinés au même usage.

On commence par échauder la théière, en y versant de l'eau bouillante ; on en fait autant pour les tasses destinées à recevoir l'infusion. Puis, la théière bien égouttée, on y met la quantité convenable de thé, dans la proportion de deux grammes ou une cuillérée à café pour chaque tasse. On verse

dessus l'eau bouillante, non pas tout à la fois, mais d'abord en petite quantité, pour mieux saisir les feuilles et en faciliter le déroulement. On laisse infuser cinq minutes; puis on ajoute, d'un seul coup, le reste de l'eau, qui ne doit pas cesser d'être bouillante.

Une infusion prolongée au delà de ce temps, et d'une durée de 10 ou 20 minutes, par exemple, enlève au thé la finesse de son arôme, et lui donne une couleur plus foncée. La boisson prend un goût âcre et une saveur styptique, qu'elle doit à la solution d'une trop grande quantité de tannin.

Cependant le thé Hyson, comme nous l'avons signalé en passant, à besoin d'infuser plus longtemps que les autres sortes.

L'eau doit toujours être versée bouillante sur les euilles : la saveur et l'arôme du thé en dépendent. C'est au moment même de l'ébullition qu'il faut employer l'eau, car lorsqu'elle a bouilli longtemps, elle prend un goût fade et terreux qui se communique au thé lui-même.

Est-il nécessaire d'ajouter qu'on ne doit jamais faire bouillir le thé, ni passer deux fois de l'eau sur les mêmes feuilles?

Valeur alimentaire et hygiénique du thé.

Le thé peut-il être considéré comme une boisson alimentaire?

L'analyse chimique fournit la réponse à cette question.

Nous en détachons les résultats les plus importants au point de vue qui nous occupe.

1° Le thé contient une substance azotée spéciale, analogue à la caféine et à la théobromine : c'est la *théine.*

Elle existe en plus grande quantité dans les thés noirs que dans les thés verts, ce qui prouve qu'elle n'est pas la cause des propriétés excitantes de ces derniers.

Les premières analyses avaient donné de 0,43 à 0,46 pour cent de théine. M. Stenhouse en a obtenu de 1 à 1,27, et M. Peligot plus du double, de 2,34 à 3.

2° Ce savant chimiste français a trouvé aussi dans le thé une quantité considérable de matières azotées, de 20 à 30 pour cent : plus que dans aucun des végétaux connus.

L'infusion seule contient de 3 à 5 pour cent d'azote, par conséquent plus que le bouillon de viande, qui n'en renferme que 3 pour cent.

3° Les feuilles contiennent aussi une matière très-nutritive, la *caséine*, qui forme un tiers de leur poids, mais que l'eau ne peut dissoudre.

Les Chinois, qui mangent les feuilles après avoir bu l'infusion, profitent de toutes les parties nutritives de la plante.

Pour eux il est évident que le thé est un aliment très-riche en principes nutritifs, puisqu'en en fai-

sant usage tous les jours, ils absorbent une grande quantité de matière azotée, contenue dans les feuilles.

Est-ce à dire que l'infusion du thé puisse être regardée comme un aliment ?

Ceci est une autre question.

Sans doute, on ne peut méconnaître la valeur nutritive de la matière azotée, de la théine, et des parties solubles que le thé renferme. Mais, dans l'infusion, la proportion de ces substances n'est pas assez forte pour fournir une alimentation suffisante. Il est certain qu'un déjeuner qui ne se composerait que d'une infusion de thé, ne serait pas réconfortant. Il peut momentanément apaiser la faim, il nourrit peu, il ne répare pas.

Il n'a donc, comme aliment, qu'une valeur médiocre.

Comme boisson hygiénique, le thé a pour lui les suffrages les plus imposants.

« Le thé de bonne qualité donne un liquide d'un jaune limpide et doré, puissamment aromatique, et qui, par sa saveur distinguée, aussi bien que par ses propriétés toniques, plaît surtout, dans notre pays, aux individus adonnés aux professions intellectuelles : chez ces personnes, l'usage du thé, pris avec modération, produit dans l'être physique une légère stimulation, également favorable aux fonctions de deux organes qui ont entre eux une étroite relation, l'estomac et le cerveau [1]. »

1. Husson. *Les consommations de Paris.*

« C'est auprès des peuples qui font habituellement usage du thé, et pour lesquels cette boisson est devenue un véritable besoin, qu'il faut recueillir les faits propres à éclairer cette question. Or, les Anglais, les Hollandais, les Belges, les Danois, les Suédois, les Russes, les Anglo-Américains, sont loin de considérer le thé comme une boisson dangereuse. Chez la plupart de ces peuples, elle a un avantage hygiénique incontestable. Vivant dans un pays couvert pendant une partie de l'année de brouillards, au milieu d'une atmosphère souvent froide et humide, le thé, par la légère excitation qu'il développe, et surtout par la quantité d'eau chaude qu'il introduit dans l'estomac, entretient le corps dans un état de diaphorèse (transpiration) indispensable au libre exercice des fonctions et à l'entretien de la santé [1]. »

« L'infusion de thé noir, convenablement préparée, produit en nous une excitation générale, non pas seulement temporaire, ou d'une ou de deux minutes, comme toute boisson chaude dépourvue de principes excitants, mais plus ou moins durable, capable de rendre une énergie nouvelle à l'homme affaibli par la diète, par le froid, par la tristesse : le pouls s'accélère, la force, l'activité succèdent à l'abattement et se soutiennent durant quelques heures, sans laisser ensuite aucun malaise [2]. »

1. Richard. *Éléments d'histoire naturelle.*

2. Payen. *Précis théorique et pratique des substances alimentaires.*

« Le thé, avons-nous dit nous-même, dans nos *Leçons d'hygiène*, produit une excitation générale de toutes les fonctions, et en particulier des fonctions digestives. Utile après les grands et longs repas, il ne l'est pas moins parfois après les repas même les plus modestes, quand ils sont composés d'aliments farineux, lourds, chez les individus dont l'estomac est peu actif, lorsque la vie sédentaire rend la digestion lente et pénible. »

Nous devons faire remarquer, qu'au point de vue hygiénique, il y a une très-grande différence entre l'action du thé noir et celle du thé vert.

Le thé noir exerce une heureuse influence, une action presque toujours bienfaisante.

Le thé vert excite avec une énergie plus grande, et souvent trop forte ; il faut bien se garder d'en abuser.

Le thé noir, notamment le congo, l'un des plus salubres et des plus usités en Angleterre, agirait sur les facultés intellectuelles et les dispositions morales, sans apporter aucune perturbation dans les fonctions physiologiques.

Le thé vert, surtout chez les personnes qui en prennent rarement, peut produire des troubles nerveux, des palpitations de cœur, des tremblements pénibles dans les membres, et une irritabilité particulière, qui serait loin de seconder le travail intellectuel. Pris le soir, il agite et trouble le sommeil.

L'habitude peut faire disparaître ces effets fâ-

cheux : mais il ne faudrait conseiller à personne de s'habituer au thé vert, qui est d'ailleurs le plus sujet aux falsifications insalubres.

Il est bien entendu aussi que l'abus du thé, qu'il soit noir ou vert, peut être nuisible à la santé.

Il ne faut pas le prendre trop fort, ni en boire trop fréquemment.

L'expérience, faite aujourd'hui sur une très-grande échelle, vient confirmer les données de l'analyse, et les témoignages de la science en faveur des qualités hygiéniques du thé.

On a vu plus haut que les Chinois en font usage pour corriger les eaux détestables et malsaines de leur pays.

C'est une application qui serait très-utile en beaucoup de pays. Les eaux malsaines ne manquent pas, ailleurs qu'en Chine.

Que de fois les voyageurs qui ont traversé les provinces de la Chine, et les vastes plateaux de l'Asie centrale, ont constaté les effets bienfaisants de la coutume chinoise, et éprouvé par eux-mêmes combien une eau bouillie, parfumée par une infusion de feuilles de thé, est agréable, excellente; combien elle repose !

Les soldats anglais et américains font du thé un usage habituel; en marche, ils en portent toujours sur eux. Quelques gorgées de thé froid calment la soif et font oublier la fatigue.

Si l'on en croit un rapport publié le 1er janvier 1873, dans la *Revue militaire de l'état-major*

russe, les hygiénistes de Russie auraient jugé non moins favorablement l'introduction de cette boisson dans l'armée.

On a constaté les résultats moraux de l'usage du café dans les camps des environs de Paris. En effet, le nombre des habitués du petit verre du matin diminue considérablement dans les régiments qui reçoivent régulièrement du café.

Un résultat analogue doit se produire chez les peuples qui font un usage ordinaire du thé.

Quand les boissons alcooliques trouvent le champ libre, elles causent des ravages plus étendus et plus funestes : les troupes qui reçoivent des rations régulières de café ou de thé, sont moins exposées aux dangers de l'alcoolisme.

L'énorme production du vin dans notre pays est certainement la principale cause qui a empêché chez nous le développement de la consommation du thé.

Mais ne nous illusionnons pas sur nos richesses. Le prix du vin tend à s'élever ; les moyens de communication facilitent de plus en plus les relations commerciales, et l'exportation des produits agricoles s'accroît dans la mesure de leur extension.

Et puis, il y a les mauvaises années. L'hiver a trop souvent des retours soudains ; il suffit d'une gelée tardive, pendant une nuit ou deux, quand la végétation a été prématurément avancée par des chaleurs précoces, pour détruire la récolte de la

vigne dans la plus grande partie de la France viticole. Nous avons vu ce fait se produire plusieurs années de suite. Et les fléaux de tout genre : grêle, oïdium, phylloxera! Faut-il s'étonner que la récolte soit aléatoire ?

Or, quand le vin est devenu très-cher, qu'a-t-on imaginé pour le remplacer ? On s'est mis à fabriquer des boissons fermentées avec des fruits secs, ou des piquettes insipides et plates, quand elles n'étaient pas malfaisantes. Et l'on avait sous les yeux l'exemple des Anglais et des autres peuples du Nord, qui boivent du thé à tous leurs repas !

Encore si c'était une question d'économie ! Mais la mauvaise boisson qu'on substitue au vin revient plus cher que le thé.

A Paris, où le vin est toujours d'un prix élevé, à cause des droits d'entrée et de transport, ne vaudrait-il pas mieux boire aux repas, ou à l'un des repas du thé, boisson saine et d'un bon marché relatif, que des vins frelatés insalubres et toujours chers ?

En attendant que le thé obtienne chez nous la place qu'il mérite d'occuper dans les usages de toutes les classes de la société, il est encore trop exclusivement une boisson d'agrément que l'on prend dans les soirées, ou un remède vulgaire contre les mauvaises digestions.

Des millions de Français ne le connaissent que par cette dernière propriété, et y ont recours au moindre trouble des fonctions de l'estomac.

Imitations du thé.

On a donné le nom de *thé* à des feuilles ou à des mélanges de feuilles, avec lesquelles on a tenté, sans y réussir, de remplacer le thé de Chine. On a encore essayé, sous ce nom qui rappelle un souvenir agréable, de déguiser des médicaments.

C'est ainsi qu'on a utilisé :

1° Le houx apalachine ou *thé des Apalaches*, qui croît dans les Florides, au sud des États-Unis. Les feuilles de cet arbre passent pour toniques et sudorifiques. Les naturels du pays en préparent une boisson excitante, qu'ils prennent pour s'animer au combat.

2° Le *thé d'Europe*. On comprend sous ce nom les feuilles ou de la sauge, ou de la véronique.

La *sauge* est un arbuste des provinces méridionales de la France. Elle jouissait autrefois d'une grande réputation. On la cultive dans les jardins. Elle a une odeur aromatique forte et agréable, une saveur prononcée, chaude, un peu piquante. Ses propriétés sont toniques, excitantes et cordiales.

On prétend que les Chinois sont plus friands de l'infusion de notre sauge que de celle du thé, et qu'ils achètent fort cher la sauge aux marchands auxquels ils vendent leur thé.

Est-ce à dire que, si la sauge nous venait de la Chine, nous la trouverions aussi agréable que la touvent ceux qui la reçoivent d'Europe?

Il est permis d'en douter.

La *véronique* est une petite plante herbacée, qui est très-abondante en France, dans les bois. Elle a une saveur amère et aromatique, des propriétés légèrement excitantes.

3° Le *thé du Mexique* (chenopodium ambrosioides), appelé aussi *ambroisie, herbe de sainte Marie,* plante herbacée, originaire du Nouveau-Monde. Elle croît dans le midi de la France, aux environs des villes, dans les lieux secs. Elle répand une odeur forte et agréable, surtout quand on la froisse. Elle a une saveur aromatique assez semblable à celle du cumin, des propriétés stomachiques, anthelminthiques (contre les vers) et sudorifiques.

4° Le *thé du Paraguay* (*Ilex paraguayensis*, ou *ilex maté*), espèce de houx, cultivé avec soin, au Paraguay, pour la récolte de ses feuilles, dont on fait un grand usage en infusion. Le *maté* est très-répandu, comme boisson d'agrément, non seulement au Paraguay, mais encore au Brésil et dans toute l'Amérique méridionale.

5° Le *thé de saint Germain*, poudre formée d'un mélange de fleurs de sureau, de semences de fenouil, de crême de tartre et de séné. C'est un remède contre la constipation.

6° Le *thé Faltrank*, ou *vulnéraire suisse*, mélange d'une grande quantité de feuilles de plantes aromatiques; il est d'un usage vulgaire, on l'emploie en boisson contre les chutes, les coups, etc.

Parmi les feuilles citées, celles qui paraissent les plus propres à remplacer le thé en Europe seraient encore celles de la véronique et de la sauge. Nous y ajouterons celles du tilleul, dont l'infusion a un arôme doux, une saveur délicate, et est très-agréable à boire, quoique beaucoup plus fade que celle du thé.

C'est le tilleul que l'on devrait appeler le thé d'*Europe*, au dire d'un auteur, excellent patriote, qui dit en avoir pris souvent à ses repas en place de thé, et qui avoue même que la crainte seule de passer pour un barbare l'empêche de proclamer un goût peu favorable à la feuille chinoise.

Il est peu probable toutefois que le tilleul, et les autres plantes indigènes ou étrangères auxquelles on donne le nom de thé, prennent un jour la place du thé véritable, malgré les qualités utiles ou attrayantes qu'elles peuvent avoir, et la faveur dont elles jouissent dans certaines contrées.

Jamais ces feuilles douées de propriétés spéciales plus ou moins médicamenteuses, que nous avons utilisées pour nos tisanes, ne joueront le rôle du thé, et n'en tiendront la place.

Qu'on se figure un instant une maîtresse de maison faisant les honneurs d'un breuvage quelque peu pharmaceutique ; et une société, réunie dans un salon, puisant les saillies vives, les réparties piquantes, les idées originales dans une tasse de véronique, de sauge ou de tilleul !

Non, le thé restera l'heureux prétexte de ces réu-

nions qui rapprochent les membres de la famille; les âges, les classes; qui polissent ainsi les aspérités de caractère, effacent les dissonances de ton et de langage, par la grâce de l'hospitalité, par la conversation où s'échangent et se contrôlent les idées et les croyances.

C'est une coutume bonne à propager que de rassembler chaque soir, à l'heure du thé, l'aïeul vénérable, tradition vivante de l'honneur et des vertus de la famille; les enfants, que les exigences de l'avenir ou de l'éducation ont tenus éloignés pendant le jour; les parents, s'appartenant enfin, heureux de reposer leurs regards sur des êtres chéris, et d'oublier les soucis des affaires, en écoutant l'histoire du travail, les projets et les espérances de chacun.

Dans un temps où la cherté croissante des choses nécessaires à la vie, les habitudes du luxe, les susceptibilités de l'amour-propre, restreignent l'hospitalité et rendent les réunions plus difficiles, plus rares, le thé offre aux familles modestes et bien gouvernées un moyen peu dispendieux de se voir, d'entretenir d'agréables relations, d'initier la jeunesse au ton et aux manières de la bonne société, sans l'exposer aux dangers du monde, d'élargir enfin le cercle de leurs idées par un échange mutuel et une expansion féconde.

Nous aimerions à opposer à ces somptueux dîners, où manger est la grande affaire, et dont les menus dignes de la table de Lucullus, sont portés

par les journaux à la connaissance du monde entier, les réunions simples et cordiales dont la tasse de thé fait tous les frais, où l'on parle de choses sérieuses sans pédantisme, où l'on aborde en se jouant, mais non sans profit, les sujets les plus divers, art, morale, poésie, littérature; d'où l'on sort satisfait de soi-même et des autres : commerce charmant, dans lequel on pratique le libre-échange, sans écraser ses rivaux!

A ces causeries, à ces réunions où intérêts sociaux, morale, esprit de famille trouvent si bien leur compte, que la Chine continue à fournir un prétexte par l'envoi de la précieuse feuille de thé; notre patriotisme peut prendre aisément son parti d'un tribut qui nous rapporte plus qu'il ne nous coûte. Et puis, nous avons vu de ces réunions en bien des pays, tributaires comme nous à ce point de vue. En France, du moins, si la feuille de thé est une étrangère, on ne peut méconnaître l'origine de l'esprit qui circule autour de la table. Chaque pays a son monopole : là une feuille, ici l'esprit. Consolons-nous. A côté de ce qu'il reçoit, notre pays a encore bien le droit d'être fier de ce qu'il fournit avec tant de libéralité!

FIN.

TABLE DES MATIÈRES

LE CAFÉ.

LE CHOCOLAT.

LE THÉ.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

COULOMMIERS. — Typographie PAUL BRODARD.

LIBRAIRIE HACHETTE ET Cie

PETITE BIBLIOTHÈQUE ILLUSTRÉE, FORMAT PETIT IN-16

À 50 CENT. LE VOLUME

C. Dulos. **Le Fer, la Fonte et l'Acier.** 2e édit. 1 vol. avec 33 figures.

— **Le Cuivre et le Bronze.** 1 vol. avec 29 figures.

— **Mines et carrières.** 1 vol. avec 27 figures.

Girard (M.). **Le Phylloxéra de la Vigne.** 4e édit. 1 vol. avec 16 figures et 1 carte.

Histoire (L') de France racontée par les contemporains :

— *La Gaule et les Gaulois*, 2e édition. 1 vol. avec 29 fig.

— *La Gaule romaine*, par B. Zeller. 1 vol. avec 31 figures.

— *La Gaule chrétienne*, par le même. 1 vol. avec 29 figures.

— *Les invasions barbares en France*, par le même. 1 vol. avec 11 figures.

— *Les Francs Mérovingiens. — Clovis et ses fils*, par le même. 1 vol. avec 14 gravures.

— *Les fils de Clotaire. — Frédégonde et Brunehaut*, par le même. 1 vol. avec 9 gravures.

Lacombe (P.). **Petite histoire d'Angleterre, depuis les origines jusqu'en 1650.** 1 vol. avec 3 cartes.

— **Petite histoire d'Angleterre, depuis 1650 jusqu'à nos jours.** 1 vol. avec 2 cartes.

— **L'Angleterre.** 1 vol. avec 0 figures et une carte.

Lee Childe (Mme). **Le général Lee.** 1 vol. avec 1 portrait et 2 cartes.

Ménault (E.). *Les Ouvriers de la ferme* :

— **Le Berger.** 2e édition. 1 vol. avec 23 figures.

— **Le Vacher et le Bouvier.** 2e édit. 1 vol. avec 24 fig.

Rendu (Victor), inspecteur général honoraire de l'agriculture. **Petit traité de culture maraîchère.** 2e édition. 1 vol. avec 40 figures.

— **La Basse-cour.** 2e édition. 1 vol. avec 14 figures.

— **Les Abeilles.** 2e édition. 1 vol. avec 17 figures.

Riant (Dr). **Le Café, le Chocolat et le Thé.** 2e édition. 1 vol. avec 30 figures.

— **L'Alcool et le Tabac.** 3e édit. 1 vol. avec 22 figures.

Saffray (Dr). **Les Remèdes des champs,** *herborisations pratiques*. 4e édit. 2 vol. avec 160 figures.

— **La Chimie des champs.** 2e édit. 1 vol. avec 66 figures.

— **La Physique des champs.** 2e édit. 1 vol. avec 73 fig.

— **Les moyens de vivre longtemps.** 1 vol. avec 63 fig.

— **La médecine à la maison.** 2e édit. 1 vol. avec 53 fig.

Coulommiers. — Imp. Paul Brodard.

